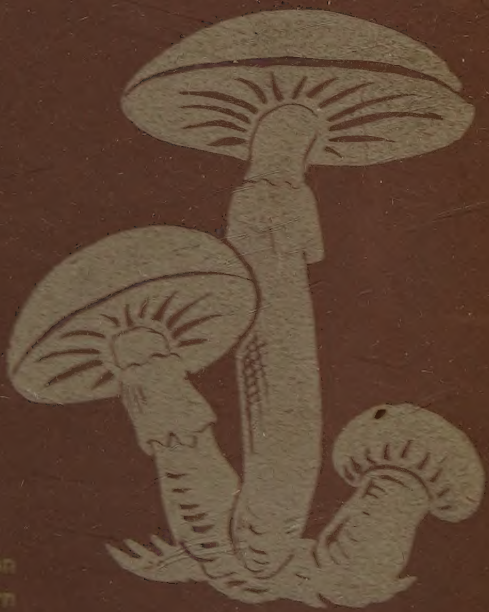
HAMBLET COLL.

Die wichtigsten PILZE DER SCHWEIZ

FÜR DIE VOLKSERNÄHRUNG



Von Julius
Rothmayr
— Luzern —

Mit 43 Pilzgruppen von
G. TROXLER, Luzern

Essbare und giftige
Pilze der Schweiz.

Für das Volk

herausgegeben von

Julius Rothmayr, Luzern

Mit 43 Pilzgruppen

nach der Natur gemalt von Kunstmaler

Georg Troxler, Luzern

und auf neuestem, photomechanischem Wege reproduziert
von Huber, Anacker & Co., Lithogr. Kunstanstalt
in Aarau und Luzern.

Mit deutschen, französischen und lateinischen Bezeichnungen
nebst deren Synonymen.

IMPERIAL MYCOLOGICAL
24 AUG. 1942
INSTITUTE

Luzern 1909
Im Selbstverlage des Herausgebers.

Alle Rechte vorbehalten.
Jede Nachahmung der Bilder
wird gerichtlich verfolgt.

Dem verdienten Naturforscher

Herrn Dr. Hans Bachmann

Professor der Naturgeschichte
und
Konservator am Naturhistorischen Museum in Luzern

in Verehrung und Dankbarkeit

gewidmet.

Inhalts-Verzeichnis.

Seite

Vorwort 6
Verzeichnis der deutschen Pilznamen 9
„ „ französischen Pilznamen 10
„ „ lateinischen Pilznamen 11
Erklärung der abgekürzten Autornamen 14
Literatur 14
Die Kenntnis der Pilze in alter und neuer Zeit . . . 15
Die Pilze als Nahrungsmittel und Handelsartikel . . . 21
Pilzgenuss und Pilzvergiftung 26
Die erste Hilfeleistung bei Pilzvergiftungen 32
Das Pilzsammeln 34
Das Zubereiten und Kochen der Pilze 39
Die Pilze in der Landwirtschaft 55
Das Konservieren der Pilze für wissenschaftliche Zwecke . 56
Die Pilzzucht 58
Die Einteilung der Pilze 63
Familientafel der essbaren und giftigen Pilze . . . 68
Verzeichnis der gebräuchlichsten Fachausdrücke . . . 72
Abbildungen und Beschreibungen der Pilze 77

Vorwort.

Etwas zaghaft bin ich an die Herausgabe vorliegenden Pilzbüchleins gegangen. Nicht nur weil ich mir bewußt war, daß die Zahl der bereits erschienenen Pilzbücher fast schon eine bedenkliche Höhe erreicht, sondern weil ich mir die besondere Aufgabe gestellt hatte, ein möglichst anschauliches **Volkspilzbuch** zum leichten Erkennen der Pilze zu schaffen und dennoch die wichtigsten wissenschaftlichen Angaben nicht außeracht zu lassen.

Was mich ferner bestimmte, die schwierige Arbeit auszuführen, war der Umstand, daß außer dem trefflichen Studer'schen Büchlein in Bern ein größeres deutsch-schweizerisches Pilzbuch für das Volk nicht existiert. Noch ein anderer Anlaß hat mir die Feder in die Hand gedrückt; es ist dies die Farbengebung der in den deutschen Pilzbüchern abgebildeten Pilze. Sie stimmt mit den bei uns wachsenden Pilzen häufig nicht überein. So gut auch manche Bücher an und für sich sind, so leiden sie alle an diesem schuldlosen Fehler. Es verhält sich nämlich bei Pilzen wie beim Obst. Die Färbung derselben ist im Norden eine andere, wie bei uns im Süden. Das Volk und besonders der Anfänger urteilt eben viel nach den Farben. Auch in der Form und im Geruch habe ich manch Abweichendes gefunden.

Nicht zuletzt ist das Vorkommen einzelner Arten, die sich in der Schweiz, aber nicht in Deutschland und daher auch in keinem deutschen Pilzbuche vorfinden, und umgekehrt, ein Grund mehr, der mich veranlaßte, dem Schweizervolke ein leichtfaßliches populäres Pilzbüchlein zu bieten.

Was mich aber am meisten ermunterte, ist die freudige Begeisterung, mit der allenthalben die Ankündigung eines schweizerischen Pilzbüchleins von der Presse sowohl als im Volke, das meine seit zwei Jahren veranstalteten Pilzausstellungen zahlreich und mit großem Interesse besuchte, aufgenommen wurde. Das Bedürfnis eines solchen Büchleins wurde rückhaltlos anerkannt.

Bezüglich der Bezeichnung in französischer Sprache und den Synonymen erhielt ich aus Professorenkreisen wertvolle Anregungen, die ich nach Möglichkeit auszuführen bestrebt war. Für die mir gewordenen Winke und Weisungen sage ich allen Pilzfreunden meinen besten Dank.

Besonders aber danke ich dem hochverehrten Herrn Professor Dr. Hans Bachmann, Konservator am naturhistorischen Museum in Luzern, welcher in zuvorkommender Weise die erste Ausstellung von lebenden eßbaren und giftigen Pilzen aus den Schweizer Wäldern in der Kantonsschule zu Luzern ermöglichte und förderte und dem Verfasser mit Rat und Tat gütigst an die Hand ging.

Nicht minder großen Dank schulde ich Herrn Kunstmaler Georg Troxler in Luzern, der, ein unermüdlicher Pilzfreund, die abgebildeten Pilze nicht nur selbst zum größten Teile gesammelt, sondern sie auch in einer Weise getreulich nach der Natur wiedergegeben hat, die alle Kenner entzücken und den Anfängern das Erkennen der Pilze bedeutend erleichtern wird. Nicht lauter tadellose, wie aus einer Fabrik künstlicher Pilze hervorgegangene Exemplare wollte Herr Troxler dem Schweizer Volke bieten, sondern so, wie sie wirklich in unseren herrlichen Wäldern leben und gedeihen.

Anerkennung gebührt auch der Firma Huber, Anacker & Cie. in Aarau und Luzern, welche keine Mühe scheute, die Illustration des Buches in wahrhaft künstlerischer Weise durchzuführen.

Schließlich sei noch allen meinen Freunden und Kollegen für ihre Mithilfe bei der Herstellung und Ausstattung des Buches herzlich gedankt.

* * *

Nun wandre hinaus, du erstes größeres deutschschweizerisches Pilzbüchlein ins Schweizervolk, lerne ihm die wertvollen Gaben des Waldes kennen! Und hast du freundliche Aufnahme gefunden, so erwacht beim Verfasser und Künstler sowohl wie bei der Firma, welche die Reproduktion der Bilder in vorzüglicher Weise ausgeführt hat, der Mut zu dem vorgefaßten Plane, das begonnene Werk so lange fortzusetzen, bis die meisten Pilze der Schweiz in einem stattlichen Band vereinigt sind.

Luzern, am St. Katharinentage 1908.

Der Verfasser.

Verzeichnis der deutschen Pilznamen.

	Nr.
Acker-Champignon	34
Austern-Seitling	26
Becherling, kastanienbrauner	41
Birkenpilz	5
Birnenmilchling	17
Birnenstäubling	42
Blätterpilze 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27	
Blutroter Hautkopf	30
Boleten	5—11
Brandiger Täubling	21
Brandtäubling	21
Brätling	17
Brotpilz	17
Büscheliger Schwefelkopf	31
Champignons	33, 34
Deutscher Mousseron	25
Drehling	26
Echter Mousseron	25
Echter Reizker	16
Edle Morchel	2
Egerlinge	33, 34
Eierpilz	12
Espenpilz	6
Faltenpilze	12, 13
Feld-Champignon	33
Feld-Egerling	33
Fliegenpilz	40
Frauenschwamm	6
Füllhorn	3
Gähling	12
Geselliger Ritterling	29
Großer Schmierling	15
Grünlicher Täubling	19
Hahnenkamm	4
Hallimasch	36
Herkuleskeule	43
Herrenpilz	11
Hexenpilz	7
Hirschschwamm	4
Kammiger Ziegenbart	4
Kapuzinerpilz	5
Kastanienbrauner Becherling	41
Keulenhändling	43
Klebriger Blätterschwamm	15
Knollenblätterpilz	37
Körnchen-Röhrling	10
Ledergelber Täubling	20
Maronen-Röhrling	9
Maurache	1
Medusenhaupt	36
Mehlblätterschwamm	25
Milchlinge	16—18
Moosling	25
Morcheln	1, 2
Morille	1
Mousseron	25
Nebelgrauer Trichterling	27
Pantherschwamm	39
Panther-Wulstling	39
Perlpilz	38
Perl-Wulstling	38
Pilstling	11
Pfeffer-Milchling	18
Pfifferlinge	12, 13
Pflaumenräßling	25
Rehgaißl	12
Rehling	12
Ritterlinge	28, 29
Röhrenpilze	5—11
Roter Täubling	22
Rotfuß-Röhrling	8
Rothaut-Röhrling	6
Rötlicher Ritterling	28
Röstling	16
Safranpilz	7
Schaf-Champignon	34

	Nr.
Schaf-Egerling	34
Schierlingsblätterschwamm	37
Schmerling	10
Schopf-Tintling	14
Schusterpilz	7
Schwefelkopf, büscheliger	31
Schwefelkopf, ziegelroter	32
Simmerling	25
Sparriger Schüppling	35
Speisemorchel	2
Speitäubling	23
Speiteufel	23
Spitzmorchel	1
Steinpilz	11
Stink-Täubling	24
Täublinge	19—24
Teufelstabaksack	42
Totentrompete	3
Trompeten-Pfifferling	13
Wachholdermilchling	16
Wasserschwamm	5
Weißer Kuhpilz	18
Wulstblätterschwamm	37
Ziegenbart, kammiger	4
Ziegelroter Schwefelkopf	32

Verzeichnis der französischen Pilznamen

	Nr.
Agaric acre	18
„ associé (?)	29
„ aux mouches	40
„ balbeux	37
„ changeant	32
„ conglobat	29
„ coquille d'huitre	26
„ couleur de miel	36
„ delicieux	16
„ des champs	33
„ des jachéres	34
„ doré	31
„ écailleux	35
„ émétique	23
„ en faisceaux	31
Agaric fétide	24
„ glutineux	15
„ hâlé	21
„ mousseron	25
„ nébuleux	27
Agaric Panthère	39
„ paume	17
„ poivré	18
„ rouge	22
„ rougeâtre	28
„ rutilans	28
„ sanguin	30
Amanite veneneuse	37
Auburon	18
Bise de curé	19
„ verte	19
„ vraie	19
Bonnet vert	19
Bolé	11
Bolet à chair jaune	8
„ à peau changeante	6
„ bai brun	9
„ beau pied	8
„ blême	7
„ comestible	11

	Nr.
Bolet des bouviers	5
„ granulé	10
„ scabre	5
Boule de neige	34
Champignons des bruyères	34
Chanterelle comestible	12
„ en tube	13
Cèpe	11
„ commun	11
Clavaire en crête	4
„ en pilon	43
Coprin à chevelu	14
Coutte d'encre	14
Couvrose	26
Craterelle corne d'abondance	3
Fausse golmelle	39
„ oronge	40
Golmelle	38
Golmotte	38
Gros clou	15
„ Pied	11
Grosse queue	11
Gyrole	12
Jumeaux cannelle	17
Jauniotte	12
Lactaire dore	17
„ à lait Abondant	17
Le mousseron gris	25
Morille grise et jaune	2
„ comestible	2
„ conique	1
Mousseline	12
Oreille de nouret	26
Oronge cyguë	37
„ vineuse	38
Palomet	19
Paturon blanc	34
Pézize baie	41
Pied rouge	38
Polonais Touton	11
Porchin	11
Potiron	11
Rougillon vrai	20
Russule verdoyante	19
Tête de Méduse	36
Trompette de morts	3
Vache	17
„ blanche	18
Vachette	17
Velo	17
Vert-de-gris	19
Verdette	19
Vesse loup piriforme	42
Vian Vachotte	17

Verzeichnis der lateinischen Pilznamen

	Nr.
Agaricus acris Bull.	18
„ adustus Pers.	
„ albellus Schaeff.	25
„ alutaceus Pers.	20
„ annularis Bull.	36
„ arvensis Schaeff.	34
„ atroalbus Otto	26
„ auratus Fl. Dan.	32
„ campanulatus Pers.	20
„ campestris L.	
Agaricus canaliculatus Schum.	27
„ cantharellus L.	12
„ caseosus Wallr.	19
„ claucoumbrinus et crispatus Schum	26
Agaricus comatus Flor. Dan.	14
„ conglobatus Vitt.	29
„ cylindricus Sow.	14
„ deliciosus L.	16
„ dentatus L.	28

	Nr.
Agaricus dimidiatus Bull.	26
„ edulis Kr. (Bull.)	33, 34
„ emeticus Harz.	23
„ fascicularis Bolt.	31
„ fastidiosus Pers.	24
„ fimetarius Bolt.	14
„ floccosus Schaeff.	35
„ foetens Pers.	24
„ Georgii Sow.	34
„ glutinosus Schaeff	15
„ helvus Krombh.	17
„ imperialis Batsch	40
„ incrassatus Sow.	24
„ lactifluus Ellrodt	17
„ lateritius Schaeff.	32
„ Listeri Krombh.	18
„ maculatus Schaeff	39
„ muscarius L.	40
„ mutabilis Scop. (Fl. Bat.)	32, 36
„ nebularis Batsch	27
„ nigricans Otto (Fl. Dan.)	21, 26
„ obscurus Schaeff.	36
„ olivasceus Pers.	20
„ ostreatus Jacqu.	26
„ pallidus Sow.	25
„ pantherinus DC.	39
„ pileolaris Bull.	27
„ piperatus Scop. (Bull.)	18, 24
„ porcellanus Schaeff.	14
„ postulatus Schaeff.	38
„ pratensis Scop.	34
„ prunulus Scop.	25
„ pseudaurantiacus Bull.	40
„ pustulatus Schum.	39
„ rubens Scop. (Bolt.)	30, 38
„ ruber DC. (Fr.)	22, 23
„ ruderatus Batsch.	39
„ rutilans Schaeff	28

	Nr.
Agaricus sanguineus Vitt. (Wulf.)	22, 30
„ santalinus Scop.	30
„ serratus Bolt.	28
„ Sowerbei Krombh.	25
„ squarrosa Müll.	35
„ stipitis Sow.	36
„ synamosus Bull	35
„ testaceus Alb. et Schw.	17
„ turgidus Grev.	27
„ typhoides Bull.	14
„ vernalis Bolt.	37
„ verrucosus Pers. (Bull.)	38, 39
„ virescens Schaeff. (Fl. Dan.)	18, 37
„ virosus Vitt.	37
„ viscidus Pers.	15
„ volemus Fr.	17
„ xerampelinus Sow.	28
Alecuria badia Gill.	41
Amanita bulbosa Bull.	37
„ citrina Pers.	37
„ muscaria L.	40
„ phalloides Fr.	37
„ puella Rabh.	40
„ rubescens Pers.	38
„ viridis Pers.	37
„ umbrina Pers.	39
Armillaria mellea Fl. Dan.	36
Boletus aeneus Rosk.	11
„ aurantius Sow.	6
„ badius Fr.	9
„ bovinus Schaeff	5
„ bulbosus Schaeff	11
„ calopus Pers.	8
„ circinans Pers	10
„ chrysentereon Bull.	8
„ crassipes Schum	11
„ edulis Bull.	11
„ esculentus Pers.	11
„ flavo-rufus Schaeff.	10

	Nr.
Boletus floccopus Rostk.	6
„ glutinosus et spadiceus Krombh.	9
„ granulatus L.	10
„ hotopas Rostk.	5
„ lactifluus Sow.	10
„ leucopodius Pers.	5
„ luridus Schaeff	7
„ mutabilis Schult.	7
„ nigrescens Pallas	7
„ nivens Fr.	5
„ pascuus Pers.	8
„ rufus Schaeff.	6
„ rubeolarius Bull.	7
„ satanas Rostk.	7
„ scaber Bull. (Pers.)	5, 6
„ subvescus Schrank.	7
„ tuberosus Schrad	7
„ versipellis Fr.	6
Cantharellus cibarius Fr.	12
„ cornucopioides Fr.	3
„ tubaeformis Bull.	13
Clavaria albida Schaeff.	4
„ cristata Holmskiold	4
„ fallax Pers.	4
„ fimbriata Pers.	4
„ pistillaris L.	43
Clitocybe nebularis Batsch	27
„ ostreata Karst.	26
Clitopilus Fr.	25
„ Orcella Quelet	25
Coprinus comatus Müll.	14
„ porcellanus Schaeff.	14
Cortinarius sanguineus Fr.	30
Craterellus cornucopioides L.	3
Elvella cornucopioides Scopoli	3
Galactusia badia Boud.	41
Galorrheus deliciosus Scop.	16
„ piperatus Scop.	18
„ volemus Fr.	17

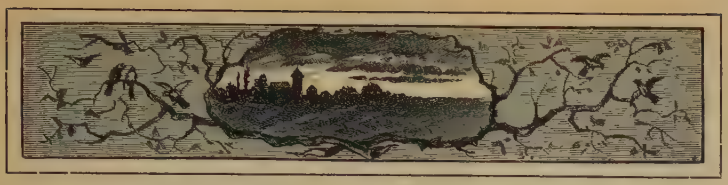
	Nr.
Gomphidius glutinosus Schaeff.	15
Helvella cochleata Bolt.	41
„ tubaeformis Bull.	13
Hypholoma fasciculare Huds.	31
„ lateritium Schaeff.	32
„ sublateritium Fr.	32
Lactarius deliciosus L.	16
„ piperatus Scop.	18
„ volemus Fr.	17
Lycoperdon ovoideum Bull.	42
„ pyriforme Schaeff.	42
„ ramosum Jacqu.	42
Merulius cantharellus Pers.	12
„ cornucopioides Pers.	3
„ hispidus Scop.	13
„ villosus Pers.	13
Morchella conica Pers.	1
„ esculenta L. (Fr.)	1, 2
„ continua Trattinick	1
Peziza badia Pers.	41
„ cornucopioides L.	3
Phallus esculentus Scop.	2
Pholiota squarrosa Müll.	35
Pleurotus ostreatus Jacqu.	26
Plicaria badia (Pers.)	41
Psalliota arvensis Schaeff. L.	34
„ campestris L.	33
Pustularia badia Lamb	41
Ramaria cristata Holmsk	4
Russula adusta Pers.	21
„ alutacea Pers.	20
„ aeruginosa Krombh.	19
„ emetica Schaeff	23
„ foetens Pers.	24
„ olivasceus Pers.	20
„ rubra DC.	22
„ virescens Pers.	19
Rhodosporus prunulus Scop.	25
Tricholoma conglobata Vitt.	29
„ rutilans Schaeff	28

Erklärung der abgekürzten Autornamen.

Alb. et Schw. = Johann B. v. Albertini und Ludwig David v. Schweinitz.
Batsch = A. J. G. C. Batsch.
Bolt. = James Bolton.
Bull. = Peter Bulliard.
DC. = Augustin Pryamus Decandolla.
Ellr. = Ellrodt.
Flor. dan. = Flora Danica.
Flor. Bat. = Flora Batsch.
Fr. = Elias Magnus Fries.
Grev. = Robert Kaye Greville.
Holmsk. = Thed. Holmskiold.
Huds. = William Hudson
Jacqu. = Nik. Jos. Baron v. Jacquin.
Karst. = P. A. Karsten.
Krombh. = J. V. v. Krombholz.
L. = Karl Ritter v. Linné.
Müll. = O. F. Müller.
Otto = J. Otto.
Pers. = Christ. Hendrik Persoon.
Pall. = Pallas.
Quelet. = Lucien Quélet.
Rabh. = Rabenhorst.
Rostk. = Rostafinsky.
Schæff. = Jak. Christ. Schæffer.
Schult. = J. A. Schultes.
Schum. = Christian Friedrich Schumacher.
Schrad. = Heinrich Adolf Schrader.
Schröt. = J. Schröter.
Scop. = Johann Anton Scopoli.
Sow. = James Sowerby.
Tratt. = Trattinick.
Vitt. = Carlo Vittadini
Wallr. = Wallradt
Wulf. = Fr. H. Frhr. v. Wulfen.

Literatur.

J. v. Krombholz, Die eßbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme. Prag 1 31.
Weinmann, J. W., Vorstellung etlicher Tausend einheimischer und ausländischer Pflanzen, Bäume, Früchte, Schwämme etc. Regensp. 1737—1745.
Dr. L. Rabenhorst, Kryptogamen-Flora. Leipzig 1884.
Dr. Otto Wünsche, Die verbreitetsten Pilze. Leipzig 1896.
Gotthard Hahn, Der Pilzsammler. Gera 1903.
Michael Edmund, Führer für Pilzfreunde. Zwickau 1906.



Die Kenntnis der essbaren und giftigen Pilze in alter und neuer Zeit

Über das Entstehen, Wachsen und den Naturzweck der Pilze war man lange Zeit im Unklaren. Während die Forschung uns frühzeitig in manche geheimnisvolle Werkstätte der Natur Einlaß gewährte, blieb man den Pilzen mit einer gewissen Scheu ängstlich ferne. Schon die klassischen Schriftsteller des Altertums, besonders Horaz, gedenken ihrer mit großer Wärme. Von den Römern war es Martial, den die Pilze zu dem Vers begeisterten:

> Leicht ist's, Silber und Gold zu entraten
> Und die Freuden der Liebe;
> Doch ein Boletengericht fahren zu lassen
> Ist schwer!

Aber nicht allein die Griechen und Römer scheinen große Verehrer der Pilze gewesen zu sein (dafür spricht die Tatsache, daß römische Soldaten und Bürger aus ihrem Vaterlande u. a. einen dem Fliegenpilz ähnlichen Pilz, Amanita cæsarea, Kaiserpilz genannt, in die eroberten Länder verpflanzten, um dieses Leckerbissens nicht entbehren zu müssen), auch bei den nachfolgenden Völkern scheinen die Pilze in großen Ehren gestanden zu haben. Seneca nennt die Pilze „ein Gift, das man aus Wollust nehme, denn die mehreresten Völker in

Europa finden so großen Appetit daran, daß sie sich nicht mit denen begnügen lassen, die von selbst wachsen, sondern sich auch befleißen, dieselben durch Kunst zu vermehren. Große Herren und vornehme Leute essen die Schwämme, um ihrer Leckerei zu vergnügen. Arme aber, geringe Bauersleute, Bettler und dergleichen müssen sie aus Not zu ihrer Speise sammeln; Reitzger, Brädling, Bülze oder Champignons, Pfifferlinge, Bocksbart sind unter den gemeinen Schwämmen die besten, wenn man sie nämlich zur rechten Zeit, ehe sie ganz ausgebreitet und alt geworden sind, sammelt, mit vielem Gewürze in guter Fleischbrühe kochet. Die Morcheln hält man sonderlich hoch. Die Trüffeln gehören nur vor großer Herren Tafeln."

So redete man früher von den Pilzen. Doch ist im Laufe der Zeiten eine Wandlung in der Ansicht über den Wert der Pilze eingetreten. Vielleicht Unverstand und Gier im Sammeln und falsches Zubereiten mögen den Anlaß dazu gegeben haben, daß die Botaniker des 18. Jahrhunderts die Pilze samt und sonders verwarfen, „denn", sagten sie, „die sonst eßbaren sind in diesem Lande oder jenem doch unter die schädlichen zu zählen und ist ihnen nirgends zu trauen". Die Herren Doctores von damals scheinen dem Pilzgenusse nicht besonders grün gewesen zu sein, denn sie sagen in malitiösem Spotte, wenn die Schwämme aufs beste und kostbarste zubereitet wären, solle man sie auf den Mist schütten.

Auch die wohl am meisten interessierende Frage, woran man die eßbaren von den giftigen Schwämmen unterscheide, scheint schon frühzeitig angeschnitten worden zu sein. Die Antwort, die 1745 ein gewisser W. Weinmann in seinem großen, heute antiquarisch sehr wertvollen Pflanzenwerke darauf gibt, ist für den Stand der damaligen Kenntnis über Entstehen und Wachstum der Pilze sehr bezeichnend. Er sagt: „Die Schwämme, welche durchaus schaden und vor Gift gehalten werden,

sind diejenigen, die an faulen, stinkenden, mistigen und giftigen Örtern wachsen und vornehmlich um die Gegenden, wo sich viele giftige Tiere (!) aufhalten, an Örtern, woselbst sie wegen nahen stinkenden Örtern, durch Anhauchen oder Berühren der Schlangen, Kröten und anderer giftiger Tiere können angesteckt werden. Ingleichen die Schwämme, welche von Farbe schwarz, aschgrau, rot oder zinoberrot sind oder hin und wider Punkte und Flecken, oder dergleichen bunte und marmorierte Farben haben; alle diese sind wegen ihrer schädlichen und tötlichen Eigenschaften zu verwerfen!"

Daß bei solcher Belehrung des Volkes über die Pilze die Furcht vor denselben sich steigerte, ist leicht erklärlich. Und je mehr man sich von dem einst so geschätzten Pilzgenuß zurückzog, desto mehr ist auch im Volke die von Kind auf Kindskinder übergegangene Kenntnis der eßbaren Arten unter den Pilzen verloren gegangen. Die Schule, angespornt von mit der Pilzkenntnis ungenügend oder nur oberfächlich vertrauten Lehrern, tat nun ebenfalls ihr möglichstes, den Kindern alle Pilze des Waldes verdächtig zu machen und so bildete sich allmälig die heute noch im Volke herrschende furchtbare Angst vor den Pilzen aus.

In der neueren Zeit haben sich verdiente Naturforscher und Gelehrte daran gemacht, den versunkenen Schatz des Waldes wieder zu heben. Daß die Pilze zum Pflanzenreich gehören, wußte man, daß aber die in so verschiedener Form und Farbe in Wald und Feld wachsenden Schwämme eigentlich nur die Früchte einer unter der Erde wachsenden Pflanze niederer Gattung sind, wurde erst von der neueren Forschung erkannt. In lebens- und entwicklungsgeschichtlicher Hinsicht mangelt den Pilzen, soweit man wenigstens zahlreiche Arten untersucht hat, insgesamt das Chlorophyll, jene merkwürdige Substanz, welche allen andern Pflanzen die schöne grüne Farbe verleiht. Damit mangelt ihnen aber

auch dasjenige Vermögen, den zum Aufbau ihres Körpers notwendigen Kohlenstoff aus der Luft zu entnehmen. Ferner wurde festgestellt, daß die Pilze eine höchst wichtige Rolle im Haushalte der Natur spielen, weil sie zum größten Teile Fäulnisverzehrer sind. Nun beschäftigte man sich mit dem Entstehen und Wachstum der Pilze selbst. Als Grundorgane der Pilze finden wir lange, fadenförmige, vielfach verzweigte, schlauchartige Zellen oder Zellenreihen, sogenannte Pilzfäden, die sich durch Zuwachs an ihrer Spitze verlängern und sich durch seitliche Sprossung verjüngen. Solche ineinander verästelte und verwobene Pilzfäden, die unter der Erde, unter Baumrinden, auf faulendem Holze etc. hinkriechen, nennt man das Pilzlager oder Myzelium. Das Pilzlager sorgt für die Nährstoffe des Pilzes, es gleicht also den Wurzeln höherer Pflanzen. Der Pilzfreund kann von einem derartigen Pilzlager mit Leichtigkeit Einsicht nehmen, wenn er an der Stelle, wo ein Pilz sich vorfindet, die Erde etwas lockert und eine Hand voll herausnimmt. Er sieht dann dieselbe mit lauter feinen weißen Fäden durchzogen. Diese Fäden bilden die eigentliche Pilzpflanze. Das Gebilde aber, das wir Pilz oder Schwamm nennen, ist nur die Frucht dieser Pflanze. Daher wird auch das von manchen Pilzfreunden geäußerte Bedenken, durch das häufige Sammeln der Pilze würden dieselben ausgerottet, hinfällig. Wie beim Obstbaume durch das Wegnehmen der Früchte der Obstertrag nicht verringert wird, so wird dies auch bei den Pilzen nicht geschehen, so lange die Pilzpflanze im Boden die notwendigen Nahrungsstoffe findet oder nicht gewaltsam vernichtet wird.

Man glaubte viele Jahrhunderte hindurch, die Pilze entstünden ohne Samen. Die Poeten der alten klassischen Schule nannten sie „Erdenkinder“, deren Herkunft oder Eltern unbekannt sind, auch „Götterkinder“, weil angenommen wurde, daß sie ohne Samen wachsen. Die Forschung hat nun auch darüber Licht gebracht und

festgestellt, daß der Pilz, auf dem Gipfel seiner Ausbildung angelangt, Samen (sogen. Sporen) in ungeheurer Zahl hervorbringt. Bricht man den ausgewachsenen Hut eines Pilzes von seinem Stiele ab und legt ihn über Nacht auf ein glattes graues Papier oder eine Glasplatte in der gleichen Weise, wie er auf dem Stiele saß, also mit der Fruchtschicht nach unten, so bedecken beim Aufheben am frühen Morgen Millionen von staubfeinen farbigen Körperchen die Stelle, auf welcher der Pilz gelegen hat. Die Leichtigkeit, mit welcher jeder Luftstrom diese Sporen emporzuheben und fortzuführen vermag, verbunden mit der massenhaften Erzeugung derselben, erklären hinreichend das Auftreten der verbreitetsten Pilze, sowohl in unserer unmittelbaren Nähe, als im Boden des Waldes, wenn nur die bestmöglichen Bedingungen bei der den Sporen zugänglichen Unterlage vorhanden sind. Finden nun solche Sporen (Samen) der großen Pilze des Waldes günstigen Boden, so wachsen sie zu Pilzfäden heran, die dann durch Verästelung und Verzweigung ein Pilzlager bilden. Dieses Pilzlager schiebt sich zwischen den harten Krumen des Erdreichs nach allen Richtungen hin mit der größten Leichtigkeit weiter und weiter. Freilich verfolgen die Fäden dabei einen bestimmten Weg, der ihnen von den in dem Boden enthaltenen Zersetzungsstoffen vorgezeichnet ist. Daher ist es auch erklärlich, daß die Pilze des Waldes selten vereinzelt leben, sondern meistens gesellig in Gruppen oder in mehr oder minder geschlossenen Kreisen, sogen. Hexenringen. Sie finden sich überall, auf kurzberasten Wiesen, auf Triften und in Wäldern.

Gegenwärtig ist die Pilzkenntnis im Volke wieder in erfreulichem Aufschwung begriffen. Nicht zum kleinsten Teile ist dies den vielen Pilzausstellungen, die der Verfasser in den meisten Kantonen der Schweiz seit zwei Jahren veranstaltete, zuzuschreiben. Wohl war es eine schwere Aufgabe, die tiefeingewurzelte und von mancher

Seite noch geförderte Furcht vor den Pilzen zu zerstreuen. Aber dank dem großen Interesse, welches die Lehrerschaft und weite gebildete Kreise an den vielgestalteten Kindern des Waldes nehmen, ist die übertriebene Furcht vor den Pilzen immer mehr im Schwinden begriffen und hat der gegenteiligen Erkenntnis Platz gemacht: daß die Pilze ganz bedeutend besser sind, als ihr Ruf.

Die Pilze als Nahrungsmittel und Handelsartikel

Wir, die mit zartem Haupt
Die nährende Erde durchbrechen,
Pilze, wir sind zunächst
An die Gemüse gereiht.
(Frei nach Martial.)

Es ist schon viel über den Nährwert der Pilze herumgestritten worden; bis ins kleinste Teilchen sind die Eiweißstoffe, Zuckerstoffe, Nährsalze aus ihnen herausgezogen und in wissenschaftlichen Analysen verarbeitet worden, wobei die Ansichten oft himmelweit auseinandergingen. Die einen erklären die Pilze ohne oder doch nur von sehr geringem Nährwert, welche nur als feineres Gemüse mit recht viel Eiern und Butter vermengt eine Berechtigung auf dem Speisezettel haben; die andern heben sie wieder an die Spitze aller Nahrungsmittel. Wenn man auch hier die goldene Mitte halten will, so wird man wohl der Wirklichkeit am nächsten kommen. Daß die Mehrzahl der Pilze im frischen Zustande den Stickstoffgehalt des Fleisches nicht erreichen, einzelne Arten demselben aber ziemlich nahe kommen und ihn sogar übertreffen, haben neuerliche Untersuchungen darzulegen versucht. Soviel steht aber heute fest, daß die Pilze an Nährgehalt sämtliche in der menschlichen Lebenshaltung gebräuchlichsten Gemüsearten zum Teil sehr hoch überragen, wie dies nachstehende Tabelle zur Genüge ersehen läßt, welche die Mittelzahlen der aufgeführten Lebensmittel aus dem Werke Dr. Königs über die „Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel", Berlin 1903, bringt. Die Stickstoffsubstanz ist der in Betracht kommende Nährwert.

Lebensmittel in frischem Zustande	Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Stickstofffreie Extraktstoffe %	Rohstoffe %	Asche %
Stockmorchel	14,89	**27,71**	2.21	40,06	8,48	6,65
Mittelfettes Ochsenfleisch	72,52	20,59	5,53	0,66	—	1,12
Eier	73,67	12,55	12,11	0,55	—	1,12
Trüffel	74,39	**9,07**	0,54	6,66	7,25	2,09
Bovist	86,97	**7,23**	0,39	2,50	1,88	1,03
Gartenerbsen	77,67	6,50	0,52	12,43	1,94	0,85
Steinpilz	87,13	**5,39**	0,40	5,12	1,01	0,95
Champignon	89,70	**4,88**	0,20	3,57	0,83	0,82
Austerndrehling	73,70	**3,95**	0,42	18,36	1,97	1,60
Spinat	89,24	3,71	0,50	3,51	0,24	2,00
Sonstige Agaricusarten	85,68	**3,49**	0,46	7,69	1,55	1,13
Spitzmorchel	90,00	**3,38**	0,15	4,63	0,87	0,97
Speisemorchel	89,95	**3,28**	0,43	4,30	0,83	1,01
Reizker	89,98	**3,17**	0,62	5,21	0,56	0,88
Schopftintling	92,19	**2,83**	0,26	5,17	0,57	0,98
Eierschwamm	91,42	**2,64**	0,43	3,81	0,96	0,74
Schnittbohne	88,75	2,72	0,14	5,44	1,18	0,61
Blumenkohl	90,89	2,48	0,34	3,34	0,91	0,83
Kartoffel	74,93	1,99	0,15	20,86	0,98	1,09
Spargel	93,72	1,95	0,14	2,40	1,50	0,64
Rettig	86,92	1,92	0,11	6,90	1,55	1,07
Kabis	90,11	1,85	0,18	3,13	1,65	1,18
Zwiebel	86,51	1,60	0,15	7,68	0,71	0,65
Rote Rübe	88,05	1,50	0,10	7,88	1,07	1,00
Kopfsalat	94,33	1,41	0,31	2,09	0,73	1,93
Gelbe Rübe	81,77	1,18	0,20	2,64	1,67	1,03
Weiße Rübe	90,67	1,12	0,24	6,06	1,11	0,76
Birne	83,83	0,35	—	—	—	0,29
Apfel	84,37	0,30	—	—	—	0,32

Wie aus dieser Tabelle ersichtlich, wären die Pilze also dazu berufen eine Mittelstellung zwischen Fleisch und Gemüse einzunehmen und könnten auf diese Weise höchst wichtig werden für die Volksernährung, wenn man sie mehr schätzen und — kennen lernen würde. Auch aus eigener Erfahrung weiß ich, daß sie sehr nahrhaft sind. Ein Pilzgericht zu Mittag hält den ganzen Nachmittag an, ohne das geringste Bedürfnis nach neuer Nahrung zu erwecken. Auch Kinder verlangen nach

meinen Beobachtungen nach einem Pilzgerichte erst nach längerer Zeit wieder zu essen. Daraus ziehe ich eben den Schluß, daß die Pilze nahrhaft sein müssen. Es ist bekannt, daß in der Gegend des Bayerischen Waldes die Holzknechte oft Tage lang nur von Pilzen sich nähren und dabei die schwere Holzhauerarbeit verrichten. Es ließen sich die Beispiele noch bedeutend erweitern, aber ich will nicht zu viel in die Weite schweifen.

Daß neben dem Wert der Pilze für den eigenen Haushalt auch durch den Verkauf ein großer ökonomischer Vorteil herbeigeführt werden kann, das beweisen ganze Dörfer im Bayerischen Walde, die sich im Sommer durch das Sammeln und den Verkauf der Pilze ernähren. In München z. B. werden jährlich 8—10,000 Zentner frische Pilze auf den dortigen Markt gebracht, die, rechnet man das Kilo nur mit 50 Pfennig, die bedeutende Summe von 250,000 Mark einbringen. Das gilt für München allein. Rechnet man aber dazu noch die vielen andern Pilzmärkte im ganzen Bayerlande, so dürfte der jährliche Gewinn an Pilzen aus den dortigen Wäldern bei der Bewertung mit 3 Millionen Mark nicht zu hoch gegriffen sein.

Das Pilzsammeln und -handeln ist aber nicht bloß in Bayern so stark verbreitet, auch im übrigen Deutschland, besonders im Norden, ist ein ausgedehnter Pilzhandel mit flotten Märkten in fast allen größeren Städten anzutreffen. Es wäre interessant zu wissen, welch' ungeheure Summen der Pilzhandel im Deutschen Reiche dem Volke jährlich einbringt. Der Wert der für den eigenen Haushalt gesammelten Pilze läßt sich nicht einmal annähernd abschätzen. Das gleiche gilt von Österreich, Italien und Frankreich. Auch dort weiß man den Wert der Pilze schon längst zu schätzen und sammelt und verkauft sie daher auch fleißig.

In San Franzisko wurden im März 1909 bei einem Bankett zur Eröffnungsfeier der dortigen Handelskammer unter andern chinesischen Leckerbissen auch Pilze (Schnee-

schwamm) aufgetragen, von denen das Pfund mit 1000 Franken bewertet wird.

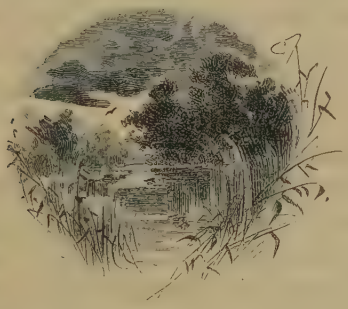
Wem kommen aber diese Riesensummen zugute? Sicherlich hauptsächlich dem ärmeren Teile des Volkes. Darum ist es recht bedauerlich, wenn in einzelnen Ländern noch eine Antipathie oder besser eine förmliche Furcht vor Pilzen besteht, die in keiner Weise begründet ist. Hier müssen Belehrung und Aufklärung schon von der Schule aus betrieben werden und Bestrebungen, welche dahin zielen, verdienen sicherlich weitestgehende Unterstützung.

In der Schweiz macht sich nun seit ungefähr zwei Jahren ebenfalls eine „Pilzbewegung" geltend, ausgehend von der ersten Pilzausstellung in Luzern. Bereits hat der Zürcher Pilzmarkt durch seine gute, verlässige Kontrolle unter Anleitung des verdienten Direktors des Bot. Gartens, Hr. Prof. Dr. Schinz, einen recht erfreulichen Aufschwung genommen. Im Jahre 1908 waren auf dem Markte über 8000 Kilo Pilze vorhanden, die einen Durchschnittswert von zirka 6000 Franken präsentierten. Der einmal beschrittene Weg wird sicherlich noch zu weiterer Entfaltung des Marktes und zum Segen für die dortige ärmere Bevölkerung führen. Winterthur gibt sich alle Mühe, seinen Pilzmarkt in die Höhe zu bringen, während Luzern im Jahre 1908 hiezu den ersten Anlauf genommen hat. In Bern und hauptsächlich in der französischen Schweiz bestehen schon längst solche Pilzmärkte unter fachkundiger Kontrolle, die jährlich hübsche Summen abwerfen. So wurden im Jahre 1908 auf dem Pilzmarkte in Freiburg 14,032 Kilo Pilze verkauft; es sind dort zirka 45 Arten von Pilzen zu Markte gebracht worden. Es wäre nur zu wünschen, daß die Pilzmärkte ebenfalls wie die Pilze aus der Erde schössen, auf daß das Schweizer Volk sieht, welch' ungeheure Summen in seinen Waldungen an den verachteten und gefürchteten „giftigen" Pilzen bisher verloren gegangen sind.

Wenn auf den Pilzmärkten eine verlässige, fachkundige Kontrolle eingeführt ist, so wird die übertriebene Furcht vor Pilzen bald verschwinden; der Pilzgenuß, der in den letzten zwei Jahren gegen früher bedeutend zugenommen hat, wird sich steigern und dem Volke dadurch ein gesundes, billiges und kräftiges Nahrungsmittel aufgeschlossen werden.

Bisher hat man nur den Ausländern, hauptsächlich den Italienern, die Schätze des Waldes naserümpfend überlassen, welche diese wertvollen Gaben sorgfältig heben und was nicht sofort den Weg alles Eßbaren findet, als getrocknete Ware ins Ausland wandern lassen.

Heben wir einmal selbst die Schätze! Sie werden uns Freude machen und Gewinn einbringen.



Pilzgenuss und Pilzvergiftung.

Vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus betrachtet, wäre wohl nichts der Förderung mehr wert, als die Zunahme des Pilzgenusses. Bei der stetig um sich greifenden Verteuerung aller Lebensmittel haben wir an den Pilzen nicht nur ein sehr nahrhaftes, sondern auch recht billiges Lebensmittel, das sowohl auf der Tafel der Wohlhabenden als Leckerbissen zu prangen, wie auch in Zeiten der Not in mancher Familie den schreiendsten Hunger zu stillen vermag.

Dem allgemeinen Pilzgenusse im Volke stehen aber heute noch manche Hindernisse entgegen, die zu beseitigen eine der schwierigsten Aufgaben ist. In erster Linie ist die Kenntnis der eßbaren Pilze im Volke eine sehr geringe. Diese Unkenntnis rührt zum großen Teile von der von Schule und Haus systematisch betriebenen Warnung vor allen Pilzen her. Diese von Jugend auf eingeflößten Warnungen erzeugten dann eine heillose, beinahe unausrottbare Furcht vor den Pilzen. Nicht zum mindesten bilden die in pilzessenden Ländern Jahr für Jahr auftretenden Pilzvergiftungen, an denen zum geringsten Teile die geschmähten Pilze, wohl aber in den meisten Fällen der Unverstand der Menschen die Schuld tragen, ein weiteres Hemmnis an der größeren Verbreitung des Pilzgenusses.

Wollte man darum, weil durch Unachtsamkeit, Unerfahrenheit und Leichtsinn Einiger, Menschenleben aufs Spiel gesetzt worden sind, dem Pilzgenusse ganz entsagen oder ihn gar verbieten, so müßte man auch konsequenterweise einer großen Zahl von wertvollen Nahrungsmitteln den Krieg erklären. Ich habe im Jahre 1908

die in der Schweiz in den politischen Zeitungen gebrachten Vergiftungsfälle mit Aufmerksamkeit verfolgt und kann nicht weniger als zirka 600 Vergiftungen durch Fleisch und Wurst, Käse und Konserven, ja sogar von Milch konstatieren. Die Fleischvergiftungen traten stets massenweise in die Erscheinung: 100 bis 200 Personen sind an einem einzigen Orte zugleich erkrankt, auch Todesfälle durch Fleischvergiftungen lassen sich nachweisen. Im Sommer des genannten Jahres wurden in Magdeburg 200 Personen durch Pöckelfleisch vergiftet, in Harzburg 40 Personen durch Geflügelfleisch, und erst kürzlich wieder 100 Personen in einem badischen Städtchen. In St. Gallen ist der Zahnarzt Collaud an Konservenvergiftung gestorben, in Aarau erkrankten einige Personen an „Heubeeri" (wahrscheinlich waren unachtsamerweise Einbeeren mit eingesammelt worden), in Romanshorn erkrankte eine Fabrikantenfamilie an Grünspanvergiftung sehr schwer. Am allrussischen Derbyrennen in Moskau begannen plötzlich über 200 Menschen unter allen Anzeichen von Vergiftung auf den Tribünen und in den Logen zu erbrechen. Bei einzelnen Personen traten schwere Ohnmachtsfälle ein. Die anwesenden Ärzte konstatierten Vergiftung durch gefärbtes Fruchteis, 150 Patienten mit teils sehr schweren Vergiftungserscheinungen wurden in die Hospitäler gebracht.

Solche Vergiftungsfälle aus nur dem einen Jahre 1908 ließen sich auf dem Gebiete der heute gebräuchlichen Nahrungsmittel noch in Menge anführen.

Sollen wir deshalb, weil jährlich so und so viele Menschen am Genuß von Fleisch, Wurst, Käse, Konserven etc. erkranken, den Gebrauch dieser wichtigsten Nahrungsmittel einstellen oder gar verbieten? Man würde denjenigen, der das fordern würde, für geistesgestört halten. Die Ursache war eben in fast allen Fällen verdorbene Ware. Und das ist gewöhnlich auch beim Pilzgenuß der Fall. Die sonst ängstliche Hausfrau, die jedes

bezüglich seiner Güte nur einigermaßen zweifelhafte Nahrungsmittel mit Entrüstung zurückweisen würde, und dies ganz mit Recht, scheut sich nicht, auf dem Markte oft ganz verdorbene, meistens schon etliche Tage alte Pilze zu kaufen und sie dann als Speise vorzusetzen.

Ich selbst war oft schon Augenzeuge, wie unsere Frauen und Töchter solch' wertloses und verdorbenes Zeug mit nach Hause nahmen. Auf eindringliche Warnung erhielt ich nur ein spöttisches Lächeln oder gar Grobheiten vonseite der gewissenlosen Verkäuferin. Wo Pilze auf einem Markte verkauft werden, ist deshalb eine eingehende Kontrolle unerläßlich.

Aber nicht nur auf dem Markte, sondern auch beim Einsammeln der Pilze durch die Familienglieder für den eigenen Gebrauch wird vielfach gesündigt und diejenige Vorsicht außer acht gelassen, die nun einmal unbedingt nötig ist, soll man Freude und Nutzen vom Pilzgenusse haben. Über diesen höchst wichtigen Punkt will ich in einem eigenen Kapitel mich befassen. Es sind mir in jüngster Zeit vereinzelte Fälle bekannt geworden, wo der Genuß an und für sich total unschädlicher Pilze, die seit Jahrtausenden von allen Völkern als schmackhaft und zuträglich gegessen wurden, dennoch leichtere Vergiftungserscheinungen hervorgerufen haben sollen. Ich bin der Überzeugung, daß es sich hier, wenn nun einmal die Schuld auf die Pilze und nicht auf etwas anderes z. B. neuen Wein, neuen Most, verdorbenes Bier etc. fallen sollte, um verdorbene oder sehr wässerige Pilze gehandelt hat. In Wort und Schrift, in allen meinen bisherigen Pilzausstellungen habe ich stets mit Nachdruck betont, man soll sich vor alten, verdorbenen oder zu wässerigen Pilzen hüten. Beim Pilzgenuß soll der Grundsatz gelten: nur das beste ist gut genug. Wald und Flur bieten ja eine so ungeheure Zahl von eßbaren Pilzen, daß die Auswahl an jungen, gesunden Exemplaren keine so schwierige ist. Wenn man nicht gute, schöne, trockene Pilze sammeln

kann, nehme man lieber gar keine. Seit vierzig Jahren sammle und esse ich mit meiner Familie Pilze und während dieser langen Zeit habe ich nicht einen einzigen Vergiftungsfall erlebt.

Wenn Pilzvergiftungen heute immer noch vorkommen, so mag auch viel ein im Volke leider Gott stark verbreiteter Wahn beitragen, daß man Giftpilze sehr leicht erkennen könne, wenn man beim Kochen den Pilzen eine Zwiebel, ein Büschelchen Peterli, einen silbernen Löffel, ein Geldstück, Zinn, Eisen oder Eierklar und was weiß noch beigebe und der betreffende Gegenstand sich beim Kochen schwarz färbe oder blau anlaufe, so seien giftige Pilze darunter, bleiben die Sachen aber in ihrer natürlichen Färbung, so könne man das Gericht ruhig essen; giftige Pilze seien dann nicht dabei! Das ist total falsch. Diese angeblichen Mittel haben sich bei zahlreichen Versuchen nicht bewährt, sondern geradezu bei manchen Pilzarten das Gegenteil erhärtet. Es kann also vorkommen, daß bei genießbaren Pilzen diese schwärzliche oder bläuliche Färbung eintritt, bei giftigen Pilzen aber nicht. Dieses verwerfliche Mittel hat daher schon viele Pilzvergiftungen verursacht. Es gibt keine allgemeine Regel und kein sicheres Mittel zum Erkennen der eßbaren von den giftigen Pilzen, als eben die Kenntnis der einzelnen Arten selbst. Genau so, wie man die giftigen Beeren und Kräuter (Einbeere, Tollkirsche, Schierling etc.) schon von Jugend auf kennen lernt, ebenso soll man auch die Giftpilze kennen lernen, und man wird nie in den Fall kommen, einen giftigen Pilz für einen eßbaren zu halten. Auch das von manchen Autoren angepriesene „Entgiftungsverfahren“ (!) ist mit großer Vorsicht aufzunehmen.

Wenn man die Vergiftungsfälle durch Pilze, die mit dem Tode der betreffenden Personen endigten, durchgeht, so ist deren Zahl in den pilzessenden Ländern eigentlich verhältnismäßig eine geringe. Sie ist aber

dennoch immerhin recht betrübend nicht nur für die betroffene Familie allein, sondern auch darum, weil durch derartige Fälle vom Pilzgenuß abgeschreckt wird und dadurch die Verbreitung der Pilzkenntnis im Volke immer noch schwieriger sich gestaltet.

Zur Beruhigung der Pilzfreunde möchte ich aber die Tatsache anführen, daß von den im Jahre 1908 in Deutschland bekannt gewordenen Vergiftungsfällen mit Todesfolge -- in der Schweiz habe ich keinen Fall in Erfahrung gebracht — die einzige Ursache nur die Verwechslung des sehr giftigen Knollenblätterpilzes mit dem Champignon war. Beide sind im Büchlein abgebildet. Bei allen Pilzausstellungen in der Schweiz und in mehreren benachbarten deutschen Städten habe ich bei Belehrung des Volkes mein Hauptaugenmerk auf diese beiden nur in der Jugend äußerst ähnlichen Arten gerichtet, in der Überzeugung, daß wenn sie einmal vom Volke mit Sicherheit unterschieden werden, auch die Pilzvergiftungen immer seltener werden. Ich will hier einige Fälle anführen, in welchen Vergiftungen durch den Knollenblätterpilz hervorgerufen wurden. Ich verdanke diese Mitteilungen dem Entgegenkommen der Behörden an den betreffenden Orten.

1. Am 23. Juli erkrankten in Recklinghausen (Böhmen) 7 Personen am Genusse nachweisbar giftiger Pilze (wahrscheinlich Knollenblätterschwamm). Gestorben sind 1 Erwachsener und 3 Kinder.
2. Am 2. August erkrankten in Tribusch bei Guhrau (Schlesien) 10 russische Sommerarbeiter am Genusse des Knollenblätterschwammes, den sie für den Champignon hielten. Neun davon sind innerhalb weniger Tage gestorben. Einer, der nur etwas weniges davon genossen, kam mit einer wochenlangen Krankheit davon.
3. Am 14. August erkrankten in Kolmar (Elsaß) 2 Personen am Genuß des Knollenplätterpilzes, den

sie für den Champignon gehalten. Eine Person ist gestorben, die andere genas.

4. Am 15. August erkrankten in Meißen 6 Personen am Genusse des Knollenblätterpilzes, den sie mit dem Champignon verwechselt hatten. 3 Personen sind gestorben, die andern genasen

Einen 5. Fall in Transdorf (Holstein) konnte ich nicht ermitteln, da die gepriesene Findigkeit der Post hier versagte.

Aus den vier Fällen ist ersichtlich, daß es nur der Knollenblätterpilz war, der den Tod dieser 17 Personen verursacht hat. Dieser eine Pilz hat schon mehr Menschen das Leben gekostet, als alle andern Giftpilze zusammen. Sein sehr gefährliches Gift wirkt erst in 12—16 Stunden, so daß die ärztliche Hilfe gewöhnlich zu spät kommt, weil das Gift bereits den ganzen Körper durchdrungen hat.

Nichts liegt nun mehr im Interesse des Pilzgenusses, als die Verbreitung der sicheren Kenntnis dieses giftigen Pilzes im Volke. Denn es wäre doch wirklich bedauerlich, wenn die vielen Gattungen und Arten von Schwämmen, welche ein sehr gedeihliches, kräftiges, dem Fleische nahe kommendes Nahrungsmittel bilden, das besonders der ärmeren Volksklasse zustatten kommt, und ihr weder versagt, noch entzogen werden kann, des einen gefährlichen Burschen wegen sammt und sonders der Ächtung anheim fielen. Aufgabe der Schulen und Behörden ist daher, dafür zu sorgen, daß die wenigen giftigen Pilze im Volke kennen gelernt werden, daß ferner in den Städten Pilzmärkte mit strenger, fachkundiger Kontrolle eingerichtet werden und schließlich nur solchen Personen das Feilbieten und ins Haus liefern von Pilzen gestattet wird, die ihnen vorgelegte marktfähige Pilze mit aller Sicherheit bestimmen können.

Die erste Hilfeleistung bei Pilzvergiftungen

Mit Widerstreben gehe ich eigentlich an dieses Thema. Denn es können Pilzvergiftungen, wenn die nötige Vorsicht beim Sammeln und Zubereiten der Pilze nicht leichtfertiger Weise außer acht gelassen wird, gar nicht vorkommen. Weil aber mit den Pilzen rücksichtsloser umgegangen wird, als mit andern Nahrungsmitteln, z. B. dem teuren Fleische (die Pilze kosten ja nichts wenn man sie selbst sammelt) und trotzdem auch Fleischvergiftungen gewiß nicht zu den Seltenheiten gehören, so will ich einige Maßregeln anführen, die bei etwa vorkommenden Pilzvergiftungen anzuwenden sind. Da ich aus eigener Erfahrung eine Pilzvergiftung nicht kenne, muß ich die Erfahrungen eines Arztes zu Hilfe nehmen.

Als erste Symptome einer Pilzvergiftung, stellen sich Magenschmerzen ein, Reißen im Unterleibe, Neigung zum Erbrechen, Ausleerungen nach oben und unten. Bald darauf fühlt der Kranke Hitze in den Unterleibseingeweiden, zunehmende Mattigkeit des Körpers, heftige Schmerzen und großer Durst. Bei manchen Menschen tritt Schwindel ein, zu welchem sich stilles Irrereden und Betäubung gesellt. Der Tod tritt nur beim Genuß absolut giftiger Pilze, z. B. des Knollenblätterpilzes, ein. Deshalb ist es vor allen Dingen unbedingt erforderlich, daß man, sobald die ersten Anzeichen einer Vergiftung auftreten, sofort ärztliche Hilfe in Anspruch nimmt. Bis der Arzt kommt, suche man den Mageninhalt durch Milch, Selterswasser oder kaltes Wasser zu verdünnen, oder noch besser den Magen, soweit nicht selbst ein heftiges Erbrechen sich einstellt, durch Kitzeln von Gaumen mit einer Feder und Finger in den Mund stecken, zu entleeren. Auch Klistiere von

warmem Seifenwasser sind zu empfehlen. Heiße Umschläge auf Magen und Unterleib werden ebenfalls gutgeheißen. Diese Umschläge sollen alle 10—15 Minuten erneuert und stundenlang fortgesetzt werden; tritt tüchtiges Schwitzen hinzu, so ist es noch besser. Nach dem Schwitzen sind 26 Grad warme Halbbäder zu geben, d. h. der Patient ist in eine Wanne zu setzen, nicht zu legen und einige Minuten lang zu übergießen. Edm. Michael behauptet in seinem vortrefflichen Pilzbuche, daß dieses Verfahren sich bei verschiedentlich vorgekommenen Fällen bewährt habe.

Weniger gefährlich, aber häufiger vorkommend sind die leichteren Vergiftungen durch Pilze, welche entweder in altem oder tropfnassem Zustande genossen werden oder durch längeres Liegenlassen in Zersetzung übergegangen sind. Hier endigt die Krankheit gewöhnlich nach Entleerung des Magens und der Urine bald wieder; sie ist häufig nicht einmal mit nennbaren Schmerzen verbunden.

Aber wie schon erwähnt: es sollen und werden auch diese leichteren Erkrankungen nicht vorkommen, wenn man beim Pilzgenusse die Vorsicht gebraucht, nur frische, junge und nur solche Pilze zuzubereiten, die man mit aller Sicherheit kennt.

Die tägliche Erfahrung lehrt, daß es auch Menschen gibt, die kein rohes Ei, kein fettes Fleisch oder Schweinefleisch, keine Erdbeeren, keine Krebse und noch viele andere harmlose Dinge essen können, ohne den heftigsten Brechanfällen oder sonstigen Störungen unterworfen zu werden. Auch Most und Bier wirken bei manchen Menschen wie Karlsbader Salz. In vielen Fällen aber wird den Pilzen die Ursache der Erkrankung zugeschrieben, während oft ein ganz anderer Grund die Folge der leichteren Indisposition ist.

Das Pilzsammeln

erfordert seine bestimmten Regeln und Vorschriften, deren Außerachtlassung in vielen Fällen nicht ungestraft bleibt.

Man sammle vor allem nie beim Regenwetter oder unmittelbar nach einem länger andauernden Regen. Lasse man stets einen oder zwei Tage vorübergehen, bis wieder etwas Trockenheit eingetreten ist. In der Regel ist dann auch die Ausbeute eine viel größere, denn die während des feuchtwarmen Regens dem Boden entschlüpften Pilze sind dann bereits zu kräftigen, schönen Formen herangewachsen und haben das durch den Regen ihnen zugeführte, übermäßige Wasserquantum wieder teilweise verdunstet. Man hat herausgefunden, daß der nach einem Regenwetter rasch aus der Erde geschlüpfte Pilz im Walde sich 7 bis 8 Tage in frischem, gesundem Zustande erhält. Nach Verfluß dieser Zeit beginnt bei trockenem Wetter dann der Verwesungsprozeß. Während einer Regenperiode geht die Verwesung natürlich schneller vor sich. Zu nasse Pilze sind der Gesundheit nicht zuträglich und verursachen zu leicht eine abführende Wirkung, oftmals sogar verbunden mit heftigem Brechen.

Die Pilze sollen hübsch trocken sein. Einzelne Arten, wie die Familie der Ziegenbärte oder Hirschschwämme saugen an und für sich schon sehr viel Wasser auf; wenn sie auch noch von Regen durchweicht sind, so werden sie in diesem Zustande entschieden unzuträglich. Wenn man einen solchen Pilz in der hohlen Hand preßt, darf das Wasser nicht dachtraufenartig zu Boden rinnen. Solche Pilze sind zu verwerfen.

Dasselbe gilt von den Röhrenpilzen. Der Hut soll nicht zu naß sein und dem Drucke des Fingers nicht nach-

geben. Pilze, in denen man mit Leichtigkeit den Finger tief in das Fleisch hineindrücken kann, ohne daß die vorherige Spannung sich wieder herstellt, sind ebenfalls zu verwerfen.

Die Blätterpilze sind zwar etwas härter und spröder in der Beschaffenheit des Fleisches und geben dem Drucke nur in welkem Zustande nach. Aber auch hier sind alle nassen, tropfenden Pilze besser zu vermeiden.

Zu jugendliche Pilze sollte man wegen der schweren Erkenntlichkeit lieber nicht nehmen.

Der vernünftige Pilzsammler wird also nie bei Regenwetter oder unmittelbar nach demselben Schwämme suchen gehen.

Ferner treffe man beim Pilzsammeln eine sorgfältige Auswahl. Man nehme nur solche Pilze, die man bestimmt kennt, niemals aber lasse man sich auf Arten ein, über deren Bestimmung man im Zweifel ist. Entweder wird der Pilz mit aller Sicherheit erkannt, oder, ist man bezüglich seiner Eßbarkeit im Zweifel, dann fort damit. Überlasse man es dem Forscher, Proben auf die Eßbarkeit oder Giftigkeit eines Pilzes vorzunehmen.

Als Hauptgrundsatz beim Pilzesuchen muß gelten, daß man niemals alte, verdorbene und in Fäulnis übergegangene Pilze nimmt. Alle alten Pilze bringen die Gesundheit mehr oder weniger in Gefahr. Der Hut des Pilzes darf nicht schwammig, lätschig oder schimmelig sein oder gar schon in Fäulnis zerfließen. Auch nur teilweise angesteckte Exemplare sind zu verwerfen. Die Röhren oder Blätter müssen noch ihre schöne Farbe besitzen, dürfen also nicht ins schmutzigfarbige, schlüpfrige übergehen. Das Fleisch muß seine schöne weiße oder gelbe Farbe haben und noch, wie bei den Milchblätterschwämmen, reagieren, d. h. der Milchsaft muß noch vorhanden sein. Eingetrocknete oder nur ganz schwach sich rötende Reizker z. B. sind zu verwerfen. Der Stiel muß noch seine Festigkeit besitzen, darf nicht mürbe

sein und beim leisen Anfassen nicht schon vom Hute sich trennen.

Daß von Maden und Würmern zerfressene Pilze nicht mehr zur menschlichen Nahrung dienen können, halte ich eigentlich so selbstverständlich, daß es eines Hinweises hierüber wohl nicht bedarf.

Man nehme auch nicht solche Pilze, an denen man erst, um sie appetittlicher zu machen, die schmutzigen Röhren oder Blätter entfernen muß. Lieber wenige, gute oder gar keine Pilze, als schlechte, verdorbene. Es kommt häufig vor, daß gerade die besten und wertvollsten Speisepilze von Tieren (Schnecken, Insekten, Vögeln), angefressen sind und zwar meistens der Hut, die Blätter oder die Röhrchen, weniger der Stiel. Wenn der Pilz sonst noch gut, hart und jung ist, so hat das nicht viel zu sagen; man schneidet daheim nur die beschädigten Stellen sauber heraus.

In den meisten Pilzbüchern wird noch über die „wichtige" Frage diskutiert, ob man die Pilze aus dem Boden herausschneiden oder ganz herausnehmen soll. Ich habe während vielen Jahren beide Arten praktiziert und finde, daß die eine ebensowenig den Pilzreichtum unserer Wälder verringert wie die andere. Werden die Pilze sorgfältig herausgehoben, sodaß eine Zerreißung des Pilzlagers und Vernichtung der etwa um den Pilz herum keimenden neuen Fruchtfäden nicht stattfindet, so ist das ebenso wertvoll, als wenn man die Pilze tief genug abschneidet, damit durch den zurückbleibenden und verfaulenden Strunk nicht eine Zersetzung des Pilzlagers eintritt.

Letztere Art ist aber gerade für die Wulstblätterschwämme nicht zu empfehlen, da auf diese Weise die charakteristische häutige Knolle im Boden sitzen bleibt, die ja gerade bei dieser Gruppe ein sicheres Erkennungszeichen abgibt. Überhaupt wäre es nicht unangebracht, wenn die Pilzsammler besonders auf die Vernichtung der

hervorschießenden Individuen des besonders giftigen Knollenblätterpilzes und auf die Zerstörung seines Pilzlagers ausgehen würden. Erfolge hiefür sind bereits vorhanden, indem auf solchen Plätzen sich mehrere Jahre keiner dieser gefürchteten Sippe mehr zeigte. Die Vernichtung im Großen auszuführen, wäre natürlich ein Ding der Unmöglichkeit.

Hier möchte ich den Appell an die Pilzsammler und Pilzfreunde ergehen lassen, doch von der leidigen Gewohnheit abzugehen, Pilze, die man nicht kennt und daher nicht mitnehmen will, mit dem Fuße umzustoßen und zu zertreten. Wenige Stunden darauf kommt vielleicht ein anderer Pilzfreund, der die Pilze besser kennt und neben dem „Schmerz“ über den schönen, roh vernichteten Pilz entschlüpfen dann dem Gehege der Zähne auch noch bekannte Tiernamen über den Vandalen.

Hat man nun seine Pilze glücklich nach Hause gebracht, so soll man sie nochmals einer gründlichen Revision unterziehen und alle zweifelhaften fortwerfen. Diese Sichtung muß aber bei Anfängern am Tage geschehen, niemals bei künstlichem Licht, denn Farbe und sonstige Merkmale der Pilze sind bei Licht für diesen schwerer zu unterscheiden als für den Pilzkundigen, und auch dieser ist bei Nacht gegen Täuschungen nicht gefeit. Darum ist es am ratsamsten, gleich im Walde nur diejenigen Sorten auszuwählen, von denen man sicher ist, daß sie Speisepilze sind.

Man soll überhaupt die Pilze noch am gleichen Tage, an dem sie gesammelt worden sind, zubereiten, dann wird man ein schmackhaftes und gesundes Gericht erhalten und die Freude an den Pilzen wird immer größer. Ist eine Zubereitung aus irgend einem Grunde am gleichen Tage nicht mehr möglich, so soll man die Pilze wenigstens noch putzen und zum Kochen aufschneiden. Man gibt sie dann in eine Schüssel, streut eine Hand voll Salz darüber, deckt sie zu und bewahrt

sie für den nächsten Tag kühl auf. Auf solche Art zugerichtet, lassen sich die Pilze ohne Schädigung getrost 24 Stunden aufbewahren. Kommt man aber — wie es auch hie und da bei Ausflügen geschieht, auf denen man unverhoffter Weise eine Anzahl herrlicher Speisepilze gefunden, die zurückzulassen man für Sünde halten würde — erst spät abends nach Hause und hat man vor Müdigkeit keine Lust mehr, die Pilze zu putzen und aufzuschneiden, so nehme man sie wenigstens aus dem Behälter und lege sie auf den Tisch, mit den Hüten nach unten und zwar so, daß ein Pilz den andern nicht berührt, damit sich erstens keine Wärme entwickelt und zweitens etwa in einem Pilze vorhandene Maden oder Verwesungsstoffe dem nebenanliegenden Pilze sich nicht mitteilen können. Auf diese Art lassen sich dieselben bis zum nächsten Mittag leidlich frisch erhalten. Dann müssen sie aber zubereitet werden. Jedes längere Zuwarten vermehrt die Gefahr einer schädlichen Wirkung.

Niemals aber dürfen die gesammelten Pilze mit der anhaftenden Erde und dem Schmutz des Waldes im Korbe oder Netze zusammengedrängt sorglos in eine Ecke der Küche geworfen, um dann am nächsten Tage hervorgeholt und zur Speise verwendet zu werden. Ein solches Gebahren ist höchst verwerflich und setzt Leib und Leben leichtsinnig aufs Spiel. Die Pilze gehen bei solcher Behandlung leicht in Zersetzung über. Bei allen in Verwesung übergehenden Pilzen aber bilden sich auf der Oberhaut des Hutes neue Pilze, sogenannte Spaltpilze, welche dann Giftträger sind und in den meisten Fällen zu Erkrankungen führen.

Wie würde man eine Frau nennen, welche die am Markt gekauften Fische in rohem Zustande in einem Winkel der Küche zwei Tage lang herumliegen ließe und dann erst ihrem Manne zur Speise vorsetzte? — — Pilze gehen ebenso schnell in Fäulnis über wie Fischfleisch! Und Pilze werden so oft bagatellmäßig behandelt!

Zum Schusse möchte ich noch einige Winke bezüglich der Art des Sammelns geben. Man nehme zum Sammeln kein Tuch, kein Säcklein und erst recht kein Netz. In diesen Behältern sind die Pilze bis man nach Hause kommt gewöhnlich zu einem Klumpen zusammengedrückt, was besonders bei zarten Pilzen leicht der Fall ist. Das Netz zerschneidet die Pilze in lauter Stücke und es ist unmöglich einen schönen Pilz unbeschädigt zu transportieren. Am besten ist ein leichter Handkorb oder gewöhnlicher Marktkorb mit oder ohne Deckel; letzterer hält zwar beim Sammeln etwas auf, ist aber sonst zum Schutze der Pilze nicht unpraktisch. Die Pilze erhalten sich im Korbe in natürlicher Form und sind, da sie weniger zusammengepreßt werden, auch wieder leicht herauszunehmen. Für wissenschaftliche Zwecke verwendet man eine Pappschachtel mit zwei Abteilungen und Fächern, deren obere Abteilung man leicht herausheben kann. Für letzteren Zweck findet man übrigens in größern wissenschaftlichen Pilzbüchern ausführliche Anweisung. Ich glaube für ein Volkspilzbuch diese Sammelart weniger eingehend behandeln zu müssen.

Will man reichliche Ernten erzielen, so achte man am Wege rechts und links. Besonders auf vielbegangenen Waldwegen, wo häufig Holzfuhrwerke verkehren, findet man eine Reihe köstlicher Pilze: Steinpilz, Champignon, Butterpilz etc. Auch auf Baumstrünke, besonders auf faulende richte man sein Augenmerk; manch' köstlichen Fund habe ich dort gemacht: Rötlicher Ritterling, Hallimasch etc. Am Fuße gesunder Laubbäume findet man herrliche Arten: Krause Glucke, Austernseitling. Dann vergesse man ja nicht die Waldränder fleißig abzusuchen und den daranstoßenden Matten einen Besuch abzustatten. In Laubwäldern findet man die kostbare Totentrompete massenhaft, in Nadelwäldern allerlei andere Pilze. Kurz, überall, wohin nur das aufmerksame Auge zur warmen Sommers- und Herbstzeit seine Blicke

richtet, tritt ihm das große Wunderreich der Pilze entgegen.

Ist man vorsichtig und wählerisch beim Sammeln, vermeidet man die bei Anfängern leicht erklärliche Gier, alles sammeln und essen zu wollen, was der Wald uns bietet; ist man darauf bedacht, nur schöne und gute Pilze zuzubereiten und mäßig im Genuß, so wird man große Freude an den Pilzen haben und wird kaum jemals der Fall einer leichten, geschweige denn schweren Vergiftung eintreten. Aber nicht blos Freude an den Pilzen selbst wird man empfinden, man wird auch mit Genugtuung wahrnehmen, daß die Pilze wirklich imstande sind, ein wertvolles Volksnahrungsmittel zu bilden, das manchen Batzen im Haushalte erspart.

Darum hinweg mit der Furcht vor den Pilzen! Dafür aber soll die Kenntnis der eßbaren und giftigen Pilze immer mehr ins Volk hinein getragen werden, auf daß das lange verkannte und geschmähte Reich der „Götterkinder“ zum Segen der Nationen werde.

Koch-Rezepte

aus alter und neuer Zeit.

Im Kapitel über das Sammeln der Pilze habe ich bereits das Beachtenswerteste darüber gesagt, in welchem Zustande die Pilze sich am vorzüglichsten zum Kochen und Genusse eignen. Im folgenden habe ich eine Reihe vielfach auf Grund eigener Erfahrung erprobter Kochrezepte zusammengestellt, einige habe ich anderen Pilzbüchern entnommen, darunter ältere, sogar 100- und 2000-jährige herangezogen.

Da es in wenigen Fällen, ausgenommen bei speziellen Monatsarten, wie z. B. Morcheln (April-Mai), Reizker (September-Oktober) etc. gelingt, von einzelnen Arten ein größeres Quantum in ein paar Stunden, die man gewöhnlich für die Pilzsuche verwenden kann, zusammenzubringen, so ist es am zweckmäßigsten, alle Arten Pilze zusammen zuzubereiten. Die nachfolgenden Kochrezepte gelten also hauptsächlich für gemischte Pilzarten. Ein solches Ragout von gemischten Pilzen schmeckt vorzüglich und wird von Pilzfreunden oftmals einem Gericht einer speziellen Art vorgezogen. Um aber den Feinschmeckern auch noch besonders entgegenzukommen, habe ich mich bemüht, in einer eigenen Abteilung einige „Spezial-Kochrezepte“ noch extra beizufügen.

Auf diese Weise glaube ich auch für die Küche wertvolle Winke gegeben zu haben und wünsche bei dieser Gelegenheit allen Pilzfreunden

Guten Appetit!

Die Zurichtung der frischen Pilze

zum Genuß ist eine sehr einfache und für alle Kocharten gleiche. Man säubere die Pilze von der ihnen anhaftenden Erde und von Nadeln, schneide die etwa von Schnecken angefressenen Stellen sorgfältig aus, ziehe, wo es geht, die Oberhaut des Hutes ab und schneide die Pilze dann in kleine längliche Stücke. Hierauf wasche man sie rasch in kaltem Wasser und lasse sie in einem Seiher abtropfen. Man verwende die Stiele sowohl, wie die Röhrchen, Blätter oder Stacheln. Durch Beimischen von Berliner Salz oder doppelkohlensaurem Natron — auf einen Liter geschnittener Pilze vielleicht eine Messerspitze voll — erreicht man vorzügliche Verdaulichkeit der Pilze. Zum Zusetzen frischer Pilze darf niemals Wasser verwendet werden. Die Pilze müssen vielmehr in ihrem eigenen Safte kochen.

Pilzspeisen sollen nur in irdenen, gut glasierten Geschirren oder gut verzinkten Kasserollen, Email-, Nickel- oder Aluminiumpfannen gekocht werden; in eisernen Pfannen verlieren sie ihren Wohlgeschmack.

Das Aufwärmen der Pilze ist nicht ratsam.

Das Trocknen der Pilze.

Die Pilze werden zuerst gereinigt, in Scheiben geschnitten, aber etwas größer, als man sie zum Kochen aufschneidet; dann, ohne sie vorher zu waschen, auf ein Brett oder weißes Papier gelegt und im Ofen, oder an einem luftigen Ort im Schatten getrocknet. Die Pilze dürfen nicht auf einen Haufen geworfen, sondern müssen ausgebreitet und gewendet werden. Sobald sie trocken sind, füllt man sie in ein leinenes Säckchen und hängt selbes an einem luftigen Orte auf. Bei älteren Röhrenpilzen, deren Röhren schon schmutzigbraun, das Fleisch aber noch reinweiß und madenfrei ist, entfernt man die Röhren.

Die einfachste und gemeinste Art der Zubereitung

bei der ärmeren Klasse und gewöhnlich bei den Waldarbeitern ist, die Schwämme, nachdem man sie gereinigt

und in Stücke geschnitten und gesalzen hat, im eigenen Safte zu dämpfen.

Gemischte Pilzsuppe.

Die Pilze (alle eßbaren Arten, die man zur Verfügung hat) werden gereinigt, fein aufgeschnitten, gewaschen, in einen Tiegel Fett oder Butter getan, mit einer Zwiebel, gewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet, mit Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe oder Wasser verrührt, aufgekocht und heiß angerichtet.

Gemüse von frischen Pilzen auf bayerische Art.

Man gibt ein Stück Butter und feingewiegten Peterli in die Pfanne, bringt dann, wenn die Butter heiß ist, die Schwämme hinein, salzt sie und läßt sie 10 Minuten dämpfen. Nachdem man etwas Kümmel und Zitronensaft dazu gegeben, stäubt man sie mit wenig Mehl und verrührt sie mit Wasser, je nachdem man die Sauce dick oder dünn will. Noch schmackhafter werden sie, wenn man vor dem Anrichten ein paar Löffel voll sauern Rahm daran gibt.

Pilze auf altrömische Art.

Die zerkleinerten und gereinigten Pilze werden mit einem Büschel Coriander in Wein gekocht.

Pilze am Spieß gebraten

nehmen sich zwar spaßhaft aus, vom Landvolk in Frankreich aber doch häufig so zubereitet. Man verwendet natürlich nur größere Pilze, die mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz gewürzt und über offenem Feuer am Spieß einige Minuten gebraten werden.

Geröstete Pilze.

Man nimmt große und schöne Pilze, entfernt die Stiele, zerhackt diese mit Gewürzkräutern, Zwiebeln, Butter, Salz und Pfeffer und mischt das Ganze gut durcheinander. Die Hüte werden nun in der unteren

Höhlung mit diesem Gehackten gefüllt und auf einem Rost oder in einer Pfanne 1/4 Stündchen gebraten.

Fische mit Pilzen.

Werden Fische in Essig abgekocht, so ist es empfehlenswert, beim Zusetzen auch einige Pilze beizufügen. Besonders fein sind sie zu Karpfen und Forellen.

Pilz-Fricassée.

Nachdem man die Pilze in Stücke geschnitten und gewaschen hat, läßt man Butter in einer Pfanne zergehen und gibt sie hinein; tut Mehl dazu um sie dicker zu machen, und benetzt sie mit Fleischbrühe oder warmem Wasser. Dann nimmt man Salz, Pfeffer, Petersilie, zuweilen auch geriebene Semmel und vermengt sie mit einem in Wasser oder Rahm abgeschlagenen Eidotter. Zur Sauce kann dann Zitronensaft kommen.

Spezial-Rezepte für einzelne Pilze.

Champignon, Egerling. Nr. 33 und 34.

Die Vorbereitung. Die Champignons müssen frisch sein, was man leicht erkennt, indem bei frischen das Fleisch hart und weiß, bei länger aufbewahrten Exemplaren aber braun und welk ist. Nachdem man das obere sandige Ende der Stiele abgeschnitten hat, wäscht man die Champignons mehrere Male in kaltem Wasser vom Sande rein, legt sie zum Abtrocknen auf einen Durchschlag oder ein reines Tuch, schneidet die Stiele, sowie den obern Rand glatt und zieht nun die Haut ab. Sobald man einen Champignon geputzt hat, wirft man ihn in eine Pfanne, in welcher sich der mit etwas Wasser verdünnte Saft einer Zitrone befindet, und schwenkt sie öfters um. Ist man mit allem fertig, so werden ein gutes Stück Butter, sowie auch etwas Salz und eine kleine weiße Zwiebel hinzugetan und die Champignons sodann einige Male auf raschem Feuer gekocht. Die Schalen,

sowie auch die größeren Champignons hackt man mit dem Wiegemesser recht fein, schwitzt sie mit ein wenig Salz, Butter und Zitronensaft auf dem Feuer in einigen Augenblicken gar und erhält dadurch das sogenannte Champignon-Hasche.

Fastensuppe. Es werden 4 Eßlöffel voll Mehl in 125 g Butter geröstet, mit 3½ Liter Fastenbrühe 1 Stunde langsam gekocht und dann das Fett abgenommen. Hierauf werden 2 Liter frische Champignons in frischer Butter und dem Saft einer Zitrone geschwungen bis sie weich sind, worauf die Schalen der Pilze in der Suppe mitgekocht und das Ganze durch ein Haarsieb geseiht wird. Die Champignons werden nebst 6 Eigelb und etwas Süßbutter in die Schüssel gebracht mit gewürfeltem und geröstetem Milchbrot und etwas Salz vermengt und mit heißer Fastenbrühe übergossen. (Fastenbrühe erhält man, wenn man etwas Gelb- und Weißrüben, Zwiebeln, Selleriewurzeln, Petersilie, Wirsingkohl, Körbel und Erbsen in Wasser tüchtig auskocht und durchtreibt.)

Gemüse. Zwei Liter geschälte Champignons werden in kaltes Wasser gelegt, das mit Essig oder Zitronensaft gesäuert ist, dann ausgewaschen und mit 45 g Butter und einer ganzen Zwiebel auf starkem Feuer gedämpft, bis der Pilzsaft beinahe ganz eingekocht ist, worauf die Zwiebel herausgenommen wird. Sie werden dann mit weißer Einbrenn (2 Kochlöffel voll Mehl in 60 g Butter weiß abgeröstet), sowie mit 3 Eigelb und 2 Löffel voll süßem Rahm gut gerührt und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und klarer Petersilie gewürzt.

Ragouts. Man nimmt ½ Liter kleine, weiße Champignons, schält sie, und wirft sie, damit sie weiß bleiben, in Wasser, das mit Salz und Zitronensaft oder Essig vermischt ist; dann wäscht man sie heraus, bringt sie in eine Pfanne, worin 60 g Butter zerlassen sind, drückt den Saft einer Zitrone daran und läßt sie mit einer ganzen Zwiebel auf starkem Feuer so lange dämpfen, bis der Pilzsaft eingekocht ist.

In Butter eingemacht. Möglichst kleine, geschlossene und sich fest anfühlende Champignons werden gereinigt, auf einem Durchschlag einmal mit kaltem Wasser übergossen und zum Abtrocknen auf einem Tuch ausgelegt. Zu 1 Liter Champignons läßt man 4 Eßlöffel geklärte frische Butter in einer Kasserolle heiß werden, gibt die Pilze nebst dem Saft einer Zitrone und einige Nelken hinzu und läßt sie auf schwachem Feuer dämpfen bis ihr eigener Saft eingekocht und die Butter wieder klar ist. Nun legt man sie in kleine Büchsen und gießt so viel geklärte Butter darüber, daß die Pilze bedeckt sind. Ist die Butter gestanden, so gibt man eine fingerdicke Schicht Salz darauf und verwahrt sie mit Pergamentpapier. Zu 1 Liter Champignons reicht ½ kg Butter.

Morcheln. Nr. 1 und 2.

Vorbereitung. Man bricht die sandigen Stiele aus den Morcheln, zerschneidet letztere in kleine Stücke, wäscht sie einmal in kaltem Wasser, setzt sie mit vielem Wasser in einem Geschirr zum Feuer und wäscht sie dann, sobald sie warm geworden sind, nochmals gut ab. Man wiederholt dieses Verfahren so oft, bis die Morcheln gänzlich vom Sande befreit sind.

Getrocknete Morcheln läßt man mit Wasser einmal aufkochen, kühlt sie ab, schneidet die sandigen Stiele aus, läßt sie noch öfter mit reinem Wasser heiß werden und wäscht sie jedesmal rein aus, bis man keinen Sand mehr spürt.

Suppe auf feinere Art. Etwa 30 kleinere Morcheln werden fein gewiegt. Nachdem eine Zwiebel gewiegt und mit 125 g Butter etwas gedämpft worden ist, werden die Morcheln dazu gegeben und noch so lange mitgedämpft, bis ihre Feuchtigkeit aufgesaugt ist, dann mit 1 Eßlöffel voll Mehl aufgestäubt und mit 3 Liter Fleischbrühe und ¼ Liter Weißwein angegossen und während beständigen Umrührens ½ Stunde gekocht. Darnach wird die Suppe entfettet, durch ein Sieb gegossen, mit 2 Eigelb, etwas Rahm und Süßbutter abgezogen und mit einer Hand voll Morcheln, die in

Fleischbrühe, Zitronensaft und etwas Muskatnuß abgekocht wurden, serviert.

Gemüse. Man kocht 125 g Morcheln in Salzwasser ab, schüttet sie auf einen Seiher und entfernt die Stiele. Nun gibt man 1 Liter Fleischbrühe, 60 g Butter und etwas Salz dazu, worauf man sie weich kochen läßt und etwas Mehl darüber streut, bis es eine seimige Sauce gibt. Vor dem Anrichten kann man sie auch nach Belieben mit 4 Eigelb und 6 Eßlöffel voll saurem Rahm abziehen.

Gedämpft. Man schneidet den Stiel der Pilze ab und vermeidet, die Hüte zu zerbrechen. Zu einem aufgehäuften Teller voll Pilze nimmt man ein eigroßes Stück Butter, läßt es nicht zu heiß werden und dämpft die Pilze darin. Nach ¼ Stunde, während welcher Zeit sie mehrmals umgeschüttelt wurden, gibt man eine Hand voll fein gewiegte Petersilie dazu, dämpft noch ¼ Stunde, streut einen Eßlöffel voll Mehl darüber, gießt ¼ Liter siedende Fleischbrühe oder auch Wasser daran und reibt Muskatnuß darauf. Haben sie hierauf noch ¼ Stunde gekocht, so gibt man sie zu Tisch. Noch besser werden sie, wenn sie über Kalbsbriesen (Milken) angerichtet werden.

Ragouts. Nachdem die Stiele von den Morcheln entfernt worden sind, werden sie mit einer ganzen Zwiebel, etwas Butter, Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft einige Minuten auf starkem Feuer gedämpft.

Im Eierkuchen. Die fein zerhackten Morcheln werden mit dem Eierkuchenteig vermengt.

Steinpilz. Nr. 11.

Gemüse. Man putzt kräftige, junge Steinpilze, indem man die Stiele schält, den Hut von der Oberhaut befreit, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie einige Minuten, läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen und schneidet sie in Scheibchen. Diese schmort man in Butter mit Salz und Pfeffer einige Zeit, gibt gewiegte Petersilie und Semmel dazu oder man kocht den abgegossenen Fond mit Weißmehl und klarer Petersilie

zu einer seimigen Sauce und schwenkt die Steinpilze damit durch. Beim Anrichten gibt man noch ein Stückchen Butter dazu.

Pilzküchlein. (Sehr delikat.) Große, schöne, feste Steinpilze oder andere Boletus-Arten werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, und zwar der Länge nach mit dem Stiele, in flüssigen Teig (wie man ihn zu Apfelküchli verwendet) getaucht und in Butter oder Schmalz (gesottenem Anken oder reinem Schweinefette) schwimmend herausgebacken.

Einmachen. Hierzu nehme man kleine Pilze, welche noch fest und geschlossen sind, schneide die Stiele etwas ab, putze sie, wasche sie gut ab und koche sie in Wasser, welches mit etwas Salz und Essig vermischt ist, einigemal auf, kühle sie dann in kaltem Wasser ab und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Hierauf kocht man Weinessig mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Estragon, Schalotten, Muskatblumen und etwas Salz einige Minuten; wenn der Essig verkühlt ist, legt man die abgetropften Steinpilze in die Einmachebüchsen und gießt den Essig darüber. Nach einigen Tagen gießt man denselben ab, läßt ihn aufkochen und gibt ihn wieder abgekühlt über die Pilze, dann gießt man die Büchsen mit Schöps- und Rindstalg zu und verbindet sie mit starkem Papier. Man kann die Steinpilze auch wie die Champignons in Butter schmoren, sie noch warm in die Einmachgläser füllen, und mit gutem, lauem Weinessig übergießen, daß derselbe über die Pilze geht; dann ist das Zugiessen mit Talg nicht nötig, denn die Butter tritt herauf und bildet die Decke. Man verwendet die Steinpilze wie die Champignons zu Ragouts und Saucen.

Totentrompete. Nr. 3.

Dieser Pilz nähert sich im Nährgehalt der Trüffel, ist außerordentlich stark und deshalb für kranke Mägen weniger ratsam. Ein gesunder Magen erhält von ihm aber nicht nur als Gemüse allein zubereitet, sondern auch mit anderen Pilzen, besonders mit den Stachelpilzen, gemischt ein vorzügliches und sehr nahrhaftes

Gericht; zu Omeletten verwendet ist er ebenfalls köstlich und klein gehackt würzt er sehr angenehm die verschiedensten Speisen.

Eierpilz. Nr. 12.

In saurer Sauce. Nachdem man 2–3 Liter Pilze in Salzwasser abgekocht hat, läßt man 125 g Butter oder Schweinefett zergehen und heiß werden, bräunt darin etwa 6 Löffel voll Mehl und löscht dann dasselbe mit 1 Liter kaltem Wasser oder kalter Fleischbrühe ab, dann läßt man die zerkleinerten Pilze noch 15 Minuten darin kochen, gibt 1 Lorbeerblatt, einige Nelken und 1 Rädchen einer Zitrone, sowie $^1/_4$ Liter Wein oder etwas Essig daran, läßt die Sauce noch einige Minuten aufkochen und trägt sie zu Bratkartoffeln auf.

Omelette. Die feingehackten Eierpilze werden dem Omelettenteig beigefügt.

Der Eierpilz erfordert ein längeres Kochen.

Schopftintling. Nr. 14.

Der Stiel wird, weil er meist zähe ist, nicht verwendet, die Blätter hingegen werden nicht entfernt. Man kocht diesen Pilz entweder in feinem Öl mit einem Stück Knoblauch, Salz und Pfeffer, oder bratet ihn in einer Pfanne oder auf dem Rost. Man kann ihn auch zubereiten mit frikassierten Hühnern.

Man erhält ein wohlschmeckendes Gericht, indem man ihn mit Butter, Salz und Pfeffer sehr rasch kocht.

Endlich besteht eine vorzügliche Methode ihn zuzubereiten darin, daß man ihn trocken auf dem Rost bratet und ihn mit einem Stück Butter und Gewürzkräutern wie ein Beefsteak serviert.

In der Omelette ist er nicht gut.

Echter Reizker. Nr. 16.

Dieser Pilz wird besonders zum Schweinefleisch verwendet. Einfach gebraten auf dem Rost mit Butter und Salz hat er einen sehr feinen Geschmack und ähnelt dem Schaffleisch.

Unter dem Landvolk in Frankreich, wo man ihn in großen Mengen konserviert, kocht man einfach die Hüte auf dem Rost, begießt sie mit etwas Olivenöl und nachher würzt man sie mit Salz.

Auch roh zubereitet in Essig und Öl wird er gerne als Salat gegessen.

Grünlicher Täubling. Nr. 19.

Man kann ihn entweder auf der Asche mit etwas Salz auf ganz einfache Weise rösten oder mit etwas Butter und Gewürzkräutern in einer Pfanne dünsten.

Man kann ihn auch in Essig einmachen wie saure Gurken und ihn so essen.

Fein gehackt mit Butter und Gewürznelken vermengt, verwendet man ihn auch zu Omeletten.

Ziegenbart, Händlinge. Nr. 4.

Die Ziegenbärte kann man in Essig einmachen wie kleine Gurken.

Auch macht man von ihnen vorzügliche Beignets (eine Art Kuchen).

Man fügt sie mit Erfolg den Fleischgerichten bei, gleichviel welchen.

Man kann sie auch als Gemüse mit Butter, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer und Salz zubereiten, wozu man noch etwas Eigelb fügt.

Einige Totentrompeten (Nr. 3) mit ihnen vermengt geben dem Gerichte einen vorzüglichen Geschmack.

Kocht man die Ziegenbärte vorher 10 Minuten in Salzwasser ab, so geben sie mit Essig und Öl, Pfeffer und Salz angerichtet einen vorzüglichen Salat.

Das Konservieren der Pilze.

Pilz-Konserven.

Ich nenne drei Arten zum Konservieren verschiedener Pilze. Die erste ist die einfachste, aber nach meiner Ansicht auch die weniger empfehlenswerte:

1. Man legt die gereinigten ganzen Pilze in Salz- oder Essigwasser oder man überstreut sie ganz einfach dick mit Salz und verschließt dann das Gefäß mit Pergamentpapier.

2. Man legt die Pilze mit Olivenöl in eine Weißblechbüchse oder in eine Flasche; ohne es zu verschließen stellt man das Gefäß nun in kaltes Wasser, bringt dieses zum Kochen bis die in dem Öl enthaltene Luft verschwunden ist, in ungefähr 20 Minuten, verlötet alsdann die Büchse oder korkt die Flasche zu.

3. Man legt die Pilze in eine Kasserolle, macht ein leichtes Feuer darunter, um das Wasser aus den Pilzen herauszuziehen, läßt sie dann erkalten, legt sie mit ganz leichtem Salzwasser in eine Flasche und kocht sie nun während ungefähr 20 Minuten im Marienbad.

Pilz-Brühe.

Man nimmt 12 kleine Körbchen voll frischer Schwämme, putzt und wäscht sie, schneidet sie so dünn als möglich, nimmt dann eine neue tiefe Schüssel, legt die Schwämme fingersdick aufeinander, bestreicht sie leicht mit Salz und so fort schichtenweise, bis alle Schwämme darin sind und tut eine Handvoll von der äußersten Schale der Nüsse daran, welche man sich in der passenden Jahreszeit verschafft, in einem irdenen Geschirr eingesalzen, zugedeckt und zum Gebrauch aufbewahrt haben muß. Wenn dies nun mit den Schwämmen geschehen ist, so deckt man die Schüssel mit einem weißen Tuche zu, befestigt es mit Bindfaden und deckt eine flache Schüssel darauf. Man läßt die Schwämme 4—5 Tage sich auflösen, zieht den hellen Saft heraus und drückt das Mark mit allen Kräften durch einen neuen Lappen; den Saft bringt man in ein Kasserol, läßt selben einkochen und fügt noch zwei Lorbeerblätter, 1 Pfund Kalbs- oder andere Glace, nebst 4—5 gestoßenen Sardellen und einen Kaffelöffel voll Cayenne-Pfeffer hinzu. Man kocht dies fast zu halber Glace ein, nimmt die Lorbeerblätter heraus, läßt es kalt werden, bringt es in eine wohlverkorkte Flasche und trägt es zu Fischen oder Fleisch auf.

Pilzessenz.

Man legt oder reicht die gereinigten Pilze in eine Terrinne, überstreut sie gut mit Salz und läßt sie so 24 Stunden stehen. Alsdann gießt man den flüssigen Teil ab, preßt mittels eines Tuches die übrigen Pilze fest aus und stellt den auf diese Weise gewonnenen Saft beiseite. Das ausgepreßte Fleisch der Pilze gibt man nun in die zuerst gewonnene Flüssigkeit und läßt sie zusammen 12 Stunden stehen. Nach dieser Zeit wird dieselbe durch ein Tuch geseiht und mit dem beiseite gestellten Saft vermengt. Die ganze Flüssigkeit wird nun auf ein leichtes Feuer gebracht, mit Pfeffer, pulverisierten Nelken gewürzt und läßt sie so lange kochen, bis sich kein Schaum mehr zeigt. Der so erhaltene Essenz wird nun in kleine Fläschchen gefüllt, welches jedes ein Pfefferkorn und einen Nelkenkopf enthalten muß, und im Kühlen aufbewahrt.

Pilzextrakt.

Die frisch gesammelten Pilze werden schichtenweise in einen irdenen Topf gelegt und mit Salz bestreut. Nach Verlauf von 4 Stunden werden sie mittels eines hölzernen Löffels zerquetscht, alsdann zugedeckt und 2 Tage an einem kühlen Ort stehen gelassen, dabei aber täglich einigemal tüchtig umgerührt. Am 3. Tag füllt man den Brei ab, gibt 15 Gramm schwarzen Pfeffer und ebensoviel Staugewürz, verstopft die Flaschen gut, stellt sie in ein anderes Geschirr, das bis an den Hals der Flaschen mit kaltem Wasser gefüllt wird und kocht sie langsam 2 Stunden. Nach einigem Abkühlen nimmt man sie heraus und läßt den Saft durch ein feines Haarsieb abtropfen, ohne den Brei zu pressen. Dieser Saft wird in einem Kasserol unter sorgfältigem Abschäumen bis zur Hälfte eingekocht, nach seinem Verkühlen in Flaschen gefüllt, verpfropft und kühl gestellt. Am anderen Tag gießt man den Saft vom Bodensatz aus der Flasche durch ein Filtriertuch ab, mischt 2 Löffel voll Franzbranntwein oder Weingeist dazu, füllt ihn in kleine Flaschen, welche gut verkorkt, verpicht und an kühlem Orte aufbewahrt

werden. Zu Pilzextrakt eignen sich alle eßbaren Pilze, namentlich auch die Milchpilze.

Pilzpulver.

Man verwendet hiezu entweder Morcheln oder Steinpilze, schneidet dieselben in Stücke, trocknet sie unmittelbar nachher auf Hürden gelegt in Backrohr oder Backofen. Wenn sie gut getrocknet und noch warm sind, verstoßt man sie in einem Porzellanmörser, nachher seiht man sie durch ein Haarsieb. Das so erhaltene Pulver bringt man in kleine Fläschchen, verkorkt sie gut und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

Man verwendet dieses Pulver zum Würzen der Saucen.

* * *

Es dürfte nun an Zubereitungsarten der Pilze eine genügende Auswahl vorhanden sein.

Zum Schlusse folgen für die Freunde altrömischer Sitte noch einige mehr als 2000jährige

Küchenrezepte aus Coelius Apicius.

1. Fungi farnei (carnei?) elixi calidi exsiccati in garo cum pipere excipiuntur, ita ut piper cum liquamine teratur.

2. In fungis farneis, piper, carenum, acetum et oleum laudantur.

3. Fungi farnei elixi ex sale, oleo, mero et coriandro conciso inferuntur.

4. Fungos boletus, careum fasciculum coriandri viridis, ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.

5. Boletorum coliculos liquamine vel sale asperos inferunt.

6. Boletorum thyrsos concisos in patellam, ovaque perfundes, addito pipere Ligustico, modico melle et liquamine, temperabis oleo modico.

7. Spongioli (funguli) fricti ex œnogaro simplici.

8. Spongioli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso, et pipere integro.

9. Spongiolos elixos perfundes amylato infra scripto. Apii semen, rutam, mel, piper teres; dassum, liquamen

et oleum modice: amylo obligas: piper adsperges et inferes.

10. Spongiolos. Teres cuminum, rutam, liquamen, caraenum modice, oleum, coriandrum viridem et porrum, et spongiolos in feres pro salso.

11. Spongiolos clixatos, prædurabis, mittes in cacabum, oleum, liquamen, piper; passo colorabis et obligas.

12. Spongiolos elixatos conteres, et nervos corum eximes: deinde cum iis olicam clixatam et ova conteres, liquamen, piper: Isicia ex his facies cum nucleis et pipere in omento: assabis; œnogaro continges et pro isiciis inferes. (Colii Apicii de opsoniis et condimentis; cum notis Listeri. Amstelod. 1709.)

* * *

In neuerer Zeit begegnet man in manchen Pilzbüchern einem sogenannten

Entgiftungs-Verfahren.

Vor der Zubereitung als Speise sind die Pilze zu zerkleinern und mit einer Mischung von Salz und Weinessig und heißem Wasser zu übergießen. Man läßt sie dann kurze Zeit in dieser Flüssigkeit brühen und gießt diese dann ab. Darauf sind die Pilze sorgfältig mit kaltem Wasser auszuwaschen. — Ob den Pilzen dadurch die Giftstoffe entzogen werden, walten noch starke Zweifel; ich möchte die Probe beim Knollenblätterpilz nicht machen! Zudem verlieren sie durch das Aufweichen im Wasser bedeutend an Nährsalzen. Besser ist es für jeden Fall, man nimmt nur die als eßbar bekannten Arten.

Die Pilze in der Landwirtschaft.

Es wird wohl noch wenig bekannt sein, daß die Pilze auch in der Landwirtschaft eine nicht unwichtige Rolle zu spielen vermögen. Da sie insgesamt sehr viel Phosphorsäure enthalten, so sind sie als Dünger nicht genug zu empfehlen. Besonders in Hausgärten der Städte deren Inhaber gewöhnlich keinen Viehbestand und deshalb auch keinen Dünger für ihre Gärten haben oder ihn teuer bezahlen müssen, leisten die Pilze vortreffliche Dienste. Man schaffe daher alle Abfälle der Pilze fleißig in die Gärten, sammle auch gelegentlich alle Pilze, giftige und ungenießbare, wo man sie nur haben kann, und verwerte sie als Gartendünger. Der Erfolg wird nicht ausbleiben. Schöne, kräftige Gemüsepflanzen sind der Lohn für die Mühe. Die Furcht, man könnte bei dieser Düngung seinen Garten zu einem Pilzlager machen, trifft nicht zu, denn die meisten Pilze verlangen andere Stoffe zum Leben, als die lockere Gartenerde.

Auch als Hühnerfutter sind die Pilze sehr wertvoll. Die beim Reinigen der eßbaren Pilze entstehenden Abfälle ersetzen, wenn sie getrocknet und klein zerrieben werden, als Beigabe zum Weichfutter für das Geflügel vollständig das Fleisch. Diese Fütterungsart befördert in hohem Maße das Eierlegen der Hühner.

Ebenso geben nach bisherigen Erfahrungen diese Pilzabfälle ein ausgezeichnetes Fischfutter, wenn sie in zerkleinertem Zustande in die Teiche gebracht werden.

Das Konservieren der Pilze für wissenschaftliche Zwecke

In den Kreisen der Pilzforscher und Pilzfreunde war von jeher ein lebhaftes Interesse für die Frage vorhanden, auf welche Weise man die Pilze am besten zu einer Sammlung präparieren könne, welche wenigstens einigermaßen Aussicht hätte, auf längere Zeit hin dem gewollten Zwecke zu dienen.

Es sind schon verschiedene Versuche unternommen worden, aber alle scheiterten eben an der scheinbar unabwendbaren Zersetzungseigenschaft des „Fleisches" der Pilze. Diesem Übelstande suchte man durch Anlage von Herbarien abzuhelfen, wobei die fleischige Substanz der halbierten Pilze sorgfältig entfernt und die gewonnene „leere Haut" auf starkes Papier oder Karton aufgeklebt wird. Dieses Verfahren hat aber den nicht unwesentlichen Nachteil, daß Form und Farbe der Pilze nicht mehr erkenntlich sind und deshalb eine Vergleichung zur Bestimmung eines Pilzes auf unsicheren Merkmalen beruht.

Das Verfahren mit dem Aufbewahren in Formol dürfte das bekannteste und für Museumszwecke gebräuchlichste sein, aber auch hier ist der Nachteil des Farbenwechsels nicht ganz ausgeschlossen.

Nun ist es kürzlich nach langjährigen Versuchen dem französischen Naturforscher Lutz gelungen, ein Verfahren ausfindig zu machen, um Pilze — wenigstens die Mehrzahl derselben — in ihren natürlichen Farben zu konservieren, was bisher nicht möglich war. Lutz verwendet zu diesem Zwecke Lösungen von essigsaurem Queck-

silber (Merkuriazetat) und neutralem essigsauren Blei (Bleizucker). Er gibt folgende Vorschriften:

1. Für Pilze, deren Farben im Wasser unlöslich oder wenig löslich sind: Man verreibe rasch in der Reibschale reines essigsaures Quecksilber 1 Gramm, Eisessigsäure 5 Kubikcentimeter und füge dann 1 Liter destilliertes Wasser hinzu.

2. Für Pilze mit sehr leicht wasserlöslichen Farben: In diesem Falle verreibe man reines essigsaures Quecksilber 1 Gramm, reines neutrales, essigsaures Blei 10 Gramm, Essigsäure 10 Kubikcentimeter und füge hinzu 90%igen Alkohol 1 Liter.

Die eigentliche Konservierungsflüssigkeit erhält man dann, wenn man gleiche Teile dieser Lösung mit der unter 1 beschriebenen vermischt. Der Zusatz von Eisessig hat den Zweck, die leicht stattfindende Zersetzung der angewandten essigsauren Salze zu verhindern.

Häufig bemerkt man, daß nach Einlegen der Pilze in die Konservierungsflüssigkeit ein mehr oder minder reichlicher weißer Niederschlag entsteht; nach längstens 24 Stunden aber wird dieser Vorgang aufhören. Es genügt dann einfach, die Flüssigkeit vorsichtig abzugießen und zu filtrieren.

Sehr schöne Resultate hat Lutz auch mit der folgenden Konservierungsflüssigkeit erhalten: Reines schwefelsaures Zink 25 Gramm, Formol 10 Gramm, destilliertes Wasser 1 Liter.

Pilze, die 10 Jahre lang in dieser Flüssigkeit aufbewahrt waren, zeigten nicht die geringste Veränderung.

Die künstliche Zucht der Pilze.

Da die alten Völker schon frühzeitig erkannt hatten, welch wichtiges, gesundes vegetabilisches Nahrungsmittel die Schwämme für die Menschen sind, so hatten sie auch darauf Bedacht genommen, dem Wachstum derselben nach Möglichkeit nachzuhelfen oder sie gar künstlich zu züchten. Wie beliebt die Pilze bei den alten Römern waren, habe ich schon früher erwähnt.

Deshalb unterließen sie es selten, in den eroberten Gebieten die ihnen bekannten eßbaren Pilze aus ihrem Vaterlande anzupflanzen. Schwerlich wird ihnen dies mit den Boletusarten gelungen sein, denn diese lassen sich nach den bisherigen Erfahrungen nicht gut künstlich züchten. Dagegen bieten die Blätterpilze der künstlichen Zucht weniger Hindernisse, obgleich sehr viel Sorgfalt für deren Zucht nötig ist. Unter den Blätterpilzen war bei den Römern besonders der Kaiserling (Amanita cæsarea) der meistgeschätzte und sie haben sich große Mühe gegeben, ihn in den bei ihren Ansiedlungen gelegenen Wäldern zu kultivieren. In wie großen Ehren der Kaiserling bei den Römern stand, läßt uns Marial wissen:

„Sag, warum reichet man mir
Speisen wie dir nicht zum Mahl?
Kaiserling bietet man dir,
Mir muß genügen der Saupilz!*)

Der Kaiserling findet sich deshalb auch hauptsächlich in der Schweiz (besonders Westschweiz, Aventicum) und im südlichen Frankreich, ferner in seinem Mutterlande Italien verbreitet, am sichersten in ehemaligen römischen Ansiedelungen.

*) Saupilz = Suillus castaneus Bull.

Am vorzüglichsten eignen sich zur künstlichen Zucht der Egerling (Psalliota), das Stockschwämmchen, die Lorchel und die Morchel.

Die Trüffelzucht, die ebenfalls in einigen Ländern betrieben wird, ist eigentlich noch im Versuchsstadium. Sie bietet der Rentabilität fast unüberwindliche Hindernisse. Die bestehenden Anlagen werden als sehr kostspielig bezeichnet, daher der hohe Preis der künstlich gezüchteten Trüffel.

Gegenwärtig ist es besonders der Feldegerling (Psalliota campestris), unter dem Namen Champignon bekannt, welcher in großen Züchtereien, hauptsächlich in Frankreich (Paris), Österreich (Wien) und Deutschland (Köstritz), künstlich erzeugt wird.

Die erste große Champignon-Züchterei der Schweiz wurde von Herrn W. Amrein zum Gletschergarten in Luzern, im alten Gütschtunnel, angelegt.

Nach mehrjährigen Versuchen und fleißigem Studium gelang es nun Herrn Wilhelm Amrein, diese Anlage lebensfähig zu machen. Bedeutende materielle Opfer waren hiezu nötig und Schwierigkeiten mannigfaltiger Art zu überwinden. Heute aber sind die Aussichten vielversprechend, denn die in dieser Unterwelt gezogenen Champignons sind bezüglich ihrer Farbe, ihrer Größe und ihres delikaten Geschmackes wahre Prachts-Exemplare. Manche unter den vielen Pilzfreunden haben sie in meinen Pilzausstellungen kennen gelernt und bewundert.

Es liegt nun nicht in meiner Absicht, für die künstliche Zucht von Champignons hier eine ausführliche Anleitung zu geben; es würde dies den Rahmen des Buches bedeutend erweitern und, in knapper Form gegeben, doch zu keinem Resultate führen. Wer die Champignonzucht betreiben will, findet hiezu in jeder Buchhandlung leicht ein spezielles Werk über dieses Gebiet. Darauf möchte

ich aber bei dieser Gelegenheit aufmerksam machen, daß sog. Kellerzüchtereien in den seltensten Fällen die aufgewendeten Mühen und Kosten ersetzen und, ist man nicht selbst Hauseigentümer, zu den unangenehmsten Auseinandersetzungen führen können, denn die Pilzzucht in den Kellerräumen hat in unmittelbarem Gefolge die starke Vermehrung des lästigen Ungeziefers, besonders der großen Kellerassel. Ich habe während meiner Ausstellungen manche Pilzfreunde getroffen, die diese Versuche gerne wieder aufgegeben haben. Wer die Pilzzucht nicht im großen betreiben kann, tut besser daran, seinen Bedarf an Champignons im Walde oder durch den Händler zu decken.

Anders verhält es sich mit einer kleinen Zucht im Garten, vielleicht der beliebten Morchel oder Lorchel, welche interessant, einfach und mit wenig Kosten verbunden ist. Man wähle ein etwas schattiges Beet im Garten aus, das humusreich und sandig sein muß. Zum Düngen nimmt man entweder recht fette Komposterde oder Kuh- und Pferdedünger in verrottetem Zustande, mische Latrinenjauche darunter und bringe das eine oder andere recht seicht unter. Außerdem ist es immer nötig, obenauf etwas Komposterde, mit alter Lohe vermischt, zu bringen. Sobald es regnet, bestreut man das Beet mit reiner Holzasche, um den Morcheln und Lorcheln die nötigen Kalisalze zukommen zu lassen. Sobald die Asche nach einigen Tagen vom Regen tüchtig ausgelaugt worden ist, nimmt man eine Portion Morcheln oder Lorcheln, wäscht sie zunächst mit heißem Wasser zwei- bis dreimal tüchtig aus und besprengt nun mit diesem Wasser das betreffende Beet. Dieses Besprengen nimmt man ebenfalls am besten bei feuchter regnerischer Witterung vor. Das Beet bleibt nun bis zum nächsten Frühjahr vollständig von weiterer Bepflanzung ausgeschlossen und unberührt liegen. Damit das Unkraut nicht zu mächtig wird, bedeckt man das Beet mit alter klarer Lohe oder

losen Fichtennadeln. Im nächsten Frühjahr werden sich nach warmem Regen die Morcheln zeigen. Bei sehr trockener Witterung hingegen müssen die Beete mit Wasser tüchtig besprengt werden.

In einem späteren Bändchen werde ich mich noch über die Zucht einiger weiterer Blätterpilze ausführlich verbreiten, wenn meine gegenwärtigen Versuche in dieser Hinsicht abgeschlossen sind. Für heute sei nur darauf hingewiesen, daß sich auch das köstliche Stockschwämmchen und der schmackhafte Lackbläuling (letzterer nach einem erfolgreichen Versuche des tüchtigen Pilzkenners und Landwirtschaftsoberlehrers Edm. Michael in Aunbach i. V.) erfolgreich züchten lassen.

In Japan wird speziell die Kultur der auf faulendem Holze wachsenden Pilze (Stockschwämmchen) eifrig betrieben.

Zum Schlusse möchte ich noch der Kuriosität halber einige Anleitungen über die Zucht der Pilze aus dem bereits erwähnten Werke Weingartner, das mehr als 100 Jahre alt ist, anführen, welche die Pilzfreunde sicher ebenfalls interessieren dürften. In diesem Werke heißt es:

„Zur künstlichen Zucht sind mancherlei Handgriffe nötig. Man soll den schwarzen Pappelbaum hart bei der Erde abschneiden, und mit Wasser begiessen, darin Sauerteig zerrieben ist. Hierdurch sollen gleich oder innerhalb 4 Tagen Pilze wachsen.

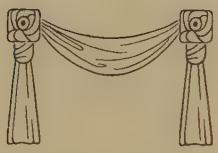
Terentius setzt noch hinzu: Wenn man ein am Berge liegendes Feld, worauf viele Stoppeln, Halme und Früchte stunden, eben, wenn es starken Platzregen geben würde, anzündete, würden sehr viele Schwämme hervorkommen; dies, schreibt Gregorius a Turre, sei durch die Erfahrung bestätigt, und diese Manier mag auch dem alten Dioscoridi nicht unbekannt gewesen sein.

Die andere Manier ist, wie Senectus vorschreibt, wenn die Schwämme gekocht oder der Saft ausgedrückt wird,

und man diesen Saft oder Wasser an die Wurzeln der Bäume gieße, so kämen Schwämme genug. Elßholtz setzet hinzu, daß man dies Wasser an Buchenbäume gießen solle.“

Wer Lust hat, kanns versuchen!

Nur seine Zeit will jedes Ding
Im Dunkel oder Sonnenschein;
Reift einen Sommer lang der Wein,
Tut's über Nacht ein Pfifferling.



Die Einteilung der Pilze.

Zum Bestimmen und Erkennen der Pilze ist es unbedingt erforderlich, daß der Pilzfreund auf den ersten Blick erkennen lernt, zu welcher Familie und Gruppe ein Pilz gehört. Dieses Familienkennzeichen ist durchaus nicht so schwer erlernbar, als es den Anschein hat. Selbst schulpflichtige Kinder können dies mit Leichtigkeit behalten. Das sichere Einreihen der Pilze in ihre Familie ist aber von sehr großer Wichtigkeit, weil es im großen Reiche der Pilze viele Familien und Gruppen gibt, unter denen sich keine einzige giftige Art befindet.

Weiß man aber einmal, ob man einen Blätter-, Röhren- oder Faltenpilz vor sich hat, so ist auch das Bestimmen der eßbaren Pilze leicht, wenn man sich an die in diesem Pilzbuche angegebenen Merkmale hält. Es gibt eben bis heute leider kein anderes Mittel, die giftigen Pilze von den eßbaren zu unterscheiden, als die Kenntnis der verschiedenen Pilze selbst. Das vorliegende Büchlein hat nun den Zweck, das Volk mit den eßbaren und giftigen Pilzen vertraut zu machen.

Je nach der Form der Sporenerzeugung werden die Pilze in Gruppen eingeteilt. Die Zahl der Pilzarten wird nach neuesten Forschungen auf mindestens 150,000 geschätzt. Darunter sind alle pilzartigen Lebewesen, also auch Schleim- und Spaltpilze, inbegriffen. Wir wollen uns aber hauptsächlich nur mit den „Echten Pilzen", den „Eumyzeten", wie sie sich in Wald und Flur überall vorfinden, beschäftigen.

Für unsere Zwecke kommen in Betracht:

A. Schlauchpilze (Ascomyceten).

Diese Pilze erzeugen die Sporen in bestimmt geformten Schläuchen und zwar werden in einem Schlauche meist 8 Sporen gebildet. Die Sporenschläuche befinden sich in Fruchtkörpern von meist bestimmter Gestalt. Als wichtige Reihen sind zu nennen:

1. **Lorchelpilze** (Helvellaceen).
   1. Gruppe. Haubenpilze (Geoglosseen).
   2. „ Lorchel- und Morchelpilze (Helvelleen).
   3. „ Wurzelpilze (Rhizineen).

   Der Fruchtkörper ist keulen- oder spatelförmig gestielt, oder hutförmig, scharf vom Stiel abgegrenzt oder krustenförmig, stiellos, auf der Unterseite mit wurzelartigen Fortsätzen (Strängen) besetzt.
2. **Becherpilze** (Pezizaceen).

   Der Fruchtkörper ist fleischig, wachsartig oder häutig, halbkugelig, scheiben- oder becherförmig.
3. **Trüffelpilze** (Tuberaceen).

   Fruchtkörper in reifem Zustande nur von der dunklen Sporenmasse erfüllt, welche von hellen Fasern spinngewebeartig durchzogen ist. Rinde dick, korkartig und holzig. Sporen glatt oder fast glatt, innen durch vielfach gewundene Adern in Kammern geteilt, welche von der Fruchthaut bekleidet sind, fleischig.

B. Ständerpilze. (Basidiomyceten.)

Die Fortpflanzungszellen (Conidien „Sporen") werden in bestimmter Zahl von bestimmt gestalteten Trägern (Basidien) abgeschnürt. Diese Träger sind an Fruchtkörpern zu Fruchtschichten vereinigt. Dazu gehören:

1. **Muschelpilze.** (Auriculariaceen).

   Fruchtkörper schüssel-, muschel- oder ohrförmig, ohne Fuß, direkt auf dem Boden aufsitzend.
2. **Gallertpilze** (Tremellaceen).

   Fruchtkörper verflacht, halbkreis- oder muschelförmig vertieft oder gewunden, undeutlich oder kurz gestielt.
3. **Hornpilze** (Dracryomycetaceen).

   Fruchtkörper rundlich, sitzend, oft niedergedrückt oder keulenförmig.

4. Rindenpilze (Thelephoraceen).

Fruchtkörper schüssel-, becher-, trichter- oder kreisförmig oder an der Unterlage flach oder frei anliegend, gestielt oder sitzend, krusten- oder hautartig.

5. Strauchpilze (Clavariaceen).

Fruchtkörper einfach und oft keulenförmig oder verästelt, mit mehr oder weniger gerundeten Ästen.

6. Stachelpilze (Hydnaceen).

Fruchtkörper verschieden gestaltet. Hutunterseite mit Stacheln oder Zähnen versehen.

7. Löcherpilze (Polyporaceen).

1. Gruppe: Faltenpilze (Merulineen).
2. „ Porlinge (Polyporeen).
3. „ Reischlinge (Fistulineen).
4. „ Röhrlinge (Boletineen).

Fruchtkörper gestielt oder ungestielt, dachschirm- oder hutförmig, Hut unten mit Röhren oder labyrinthisch gebogenen Gängen oder Röhren versehen.

8. Blätterpilze (Agaricaceen).

Fruchtkörper meist gestielt und hutförmig; Hutunterseite mit strahlig geordneten Blattstreifen (Lamellen) versehen.

Diese Familie ist die größte unter den Ständerpilzen und gliedert sich wieder in viele Gruppen und Untergruppen; aber sie ist auch diejenige, deren Gruppenangehörige unter sich am häufigsten verwechselt werden.

1. Gruppe: Gelblinge (Cantharellineen).
2. „ Schwindlinge (Marasmieen).
   a) Spaltblatt (Schizophyllum).
   b) Zähling (Lentinus).
   c) Schwindling (Marasmius).
3. Gruppe: Krämplinge (Paxillineen).
4. „ Tintlinge (Coprineen).
5. „ Säftlinge (Hygrophoreen).
   a) Schmierling (Gomphidius).
   b) Ellerling (Hygrophorus).
   c) Schneckling (Limacium).

6. Gruppe: Täublinge (Russuleen).
   a) Milchling (Lactaria).
   b) Täubling (Russula).
7. Gruppe: Blättlinge (Agaricineen).
   a) Mürbling (Coprinarius).
   b) Sternkopf (Astrosporina).
   c) Faserkopf (Derminus).
   d) Rötling (Hyporhodius).
   e) Räßling (Rhodosporus).
   f) Bläuling (Russuliopsis).
   g) Blättling (Agaricus).
      1. Seitling (Pleurotus).
      2. Nabeling (Omphalia).
      3. Helmling (Mycena).
      4. Rübling (Collybia).
      5. Trichterling (Clitocybe).
      6. Ritterling (Tricholoma).
   h) Kahlkopf (Psilocybe).
   i) Faserkopf (Inocybe).
   k) Schleierling (Cortinarius).
      1. Wasserkopf (Hydrocybe).
      2. Gürtelfuß (Telamonia).
      3. Hautkopf (Dermocybe).
      4. Dickfuß (Inoloma).
      5. Schleimfuß (Myxacium).
      6. Schleimkopf (Phlegmacium).
   l) Bräunling (Cortinellus).
   m) Düngerling (Chalymotta).
   n) Schwefelkopf (Hypholoma).
   o) Flammling (Naucoria).
   p) Mistling (Anellaria).
   q) Egerling (Psalliota).
   r) Schüppling (Pholiota).
   s) Schirmling (Lepiota).
   t) Hallimasch (Armillaria).
   u) Scheidling (Volvaria).

v) Streifling (Amanitopsis).
w) Runzling (Rozites).
x) Wulstling (Amanita).

9. Morchlinge (Phallaceen).

Fruchtkörper bis zur Reife rundlich eiförmig, mit rings umschlossener Hülle; später unregelmäßig aufreißend.

10. Bauchpilze (Hymenogastraceen).

Fruchtkörper mehr oder weniger unterirdisch, kugelig oder knollig, rundlich oder unregelmäßig mit einfacher, löslicher oder angewachsener Hülle umschlossen.

11. Stäublinge (Lycoperdaceen).

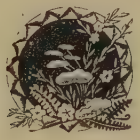
Fruchtkörper knollig, kugel- oder birnförmig, meist ungestielt, vollkommen oberirdisch. Das anfänglich weiße Fleisch wird später zu ganz feinem, braunem Staub.

12. Nestlinge (Nidulariaceen).

Fruchtlager ledrig oder häutig, becherförmig oder glockig.

13. Härtlinge (Sclerodermaceen).

Fruchtkörper knollig, außen korkig, innen gleichfarbig, zuletzt in ein dunkles Geflecht und das dunkle Sporenpulver zerfallend.



Familientafel der essbaren und giftigen Pilze.

Wenn man die große Familie der Schlauch- und Ständerpilze mit ihrer ungeheuren Zahl von Mitgliedern überblickt, so muß man sich eigentlich recht wundern, daß nicht mehr mißratene Söhne und Töchter, d. h. giftige Pilze darunter sind. Im Gegensatz zu der Zahl der eßbaren und ungenießbaren Pilze, ist diejenige der wirklich giftigen, dem menschlichen Körper Schaden zufügenden Pilze eine verschwindend geringe. Unter etwa 5000 bekannten Arten kennen wir bis jetzt nur 6 giftige und eine geringe Zahl verdächtiger. Unschädlich, jedoch ungenießbar und wertlos sind es schon mehrere Hundert; die Zahl der eßbaren aber ist die weitaus größte. Zwei Drittel, darf man getrost annehmen, sind von den uns bekannten Pilzen eßbar.

Die bekannten giftigen und verdächtigen Pilze verteilen sich auf folgende Familien:

	Giftig	Verdächtig
1. Blätterpilze		
Wulstlinge[1]	2	—
Milchlinge[2]	1	3
Täublinge[3]	1	1
Schwefelköpfe[4]	1	—
Faserköpfe[5]	—	1
Ritterlinge[6]	—	1
2. Röhrenpilze		
Boleten[7]	1	2
3. Härtlinge[8]	—	1
Summa	6	9

[1] Knollenblätterpilz, Königsfliegenpilz. [2] Graugrüner Milchling, Erdschieber, Falscher Reizker, Mordschwamm. [3] Gebrechlicher Täubling, Speitäubling. [4] Büscheliger Schwefelkopf. [5] Tränender Hautkopf. [6] Schumachers Ritterling. [7] Satanspilz, Wolfsröhrling, Pfefferröhrling. [8] Pommeranzenhärtling.

Aus dieser Tabelle ist ersichtlich, daß die große Blätterpilzfamilie die meisten giftigen Arten stellt.

Ferner ergibt sich daraus, daß die Gefahr einer Vergiftung durch direkt giftige Pilze eigentlich nur eine sehr geringe sein kann. Würde man noch dazu die sogenannten verdächtigen Pilze einer etwas eingehenderen Prüfung unterziehen, die unvermeidlich am eigenen Leibe vorgenommen werden müßte und wahrscheinlich deshalb immer noch aufgeschoben wird, so würde sich sicherlich die Zahl der „verdächtigten" Pilze bedeutend verringern. Es müssen also, wenn Vergiftungsfälle dennoch vorkommen, andere Ursachen, wie ich sie im Kapitel „Pilzgenuß und Pilzvergiftung" und „Pilzsammeln" näher beschrieben habe, mitgewirkt haben.

Für den praktischen Pilzfreund, bei dem es sich in erster Linie um die Frage der „Eßbarkeit" handelt, ist es jedenfalls vorteilhaft, die Pilze in folgender Weise einzuteilen:

I. Familien, welche **keinen** giftigen oder verdächtigen Pilz aufweisen:

1. Die Morchelpilze (alle eßbar).
2. Die Lorchelpilze (alle eßbar).
3. Die Becherpilze (alle eßbar).
4. Die Muschelpilze (alle eßbar).
5. Die Gallertpilze (alle eßbar).
6. Die Rindenpilze (alle eßbar).
7. Die Strauchpilze (Ziegenbärte, clavariae) alle eßbar.
8. Die Stachelpilze (alle eßbar).
9. Die Egerlinge mit dem weißen Hut, weißen Stiel mit Ring und rosa- oder lehmfarbenen Blättern (alle eßbar).
10. Die Schirmlinge (alle eßbar). Diese Pilze sind daran leicht erkenntlich, daß sie einem aufgespannten Schirm sehr ähnlich sehen, einen Ring am Stiele haben, der sich gewöhnlich leicht hin- und herschieben läßt.

11. Die Schuppenpilze mit dem meist schuppigen Hut (alle eßbar).
12. Die Pfennigblätterpilze, welche auf Holz, faulenden Blättern usw., seltener auf der Erde wachsen (alle eßbar).
13. Die Saftlinge und Mooslinge (alle eßbar).
14. Die Krämplinge (alle eßbar).
15. Die Tintlinge (alle größeren Arten, eßbar).
16. Die Keulenpilze (alle eßbar).
17. Die Erdsterne (alle eßbar).
18. Die Stäublinge (alle eßbar, wenn sie noch festes weißes Fleisch haben).
19. Die Nestlinge (alle eßbar).
20. Die Schnecklinge und Ellerlinge (alle eßbar).

II. Familien, welche **„verdächtige"** unter ihren Angehörigen haben:

1. Die Täublinge. (Mit den gelben Blättern auf der Unterseite des Hutes sind sämtliche unschädlich und werden vielfach gegessen. Zu meiden sind Täublinge mit rotem Hut und rotem Stiel, besonders für den Anfänger.)
2. Die Ritterlinge. (Durchwegs unschädliche und zum größten Teile sehr köstliche Speisepilze, mit Ausnahme eines einzigen, der für verdächtig gilt, Schumachers Ritterling. Sie sind gut zu erkennen an den abwechselnd kurzen und langen Blättern, haben weder einen Ring, noch einen Milchsaft.)
3. Die Röhrenpilze (alle eßbar, bis auf drei Boletusarten).

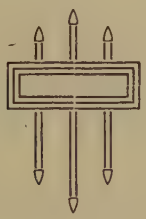
   Unter den Röhrenpilzen sind vom Anfänger zu meiden alle jene, deren Mündungen der Röhrchen rot gefärbt sind und die beim Schneiden oder Brechen sich sofort blau färben.
4. die Trüffelpilze (alle eßbar bis auf den Pomeranzenhärtling).

III. **Giftige** Arten besitzen folgende Familien:

1. Die Wulstblätterschwämme (2).
2. Die Röhrenpilze (1).
3. Die Milchlinge (1).
4. Die Täublinge (1).
5. Die Schwefelköpfe (1).

IV. **Ungenießbare,** aber der Gesundheit nicht schädliche Pilze finden sich in vielen Familien. Alle diese aufzuzählen würde allein ein Buch füllen.

Man merke sich diejenigen Familien welche giftige oder verdächtige Arten aufweisen; man hat nicht nur während des ganzen Jahres eine große Auswahl an eßbaren Pilzen, sondern ist auch sicher, keinen Fehlgriff zu tun.



Verzeichnis der bei Beschreibung der Pilze gebrauchten Fachausdrücke.

1. Beim Hut.

Halbkugelig, wenn er eine halbdurchschnittene Kugel vorstellt;
verflacht, wenn alle Punkte seiner Oberfläche eine gleiche Linie bilden;
flach gewölbt, dessen Wölbung nach oben äusserst gering ist und dessen Ränder nur wenig tiefer als die Mitte liegen;
buckelig, wenn eine oder mehrere kleine Erhabenheiten (Höcker) sich zeigen;
genabelt ist der Hut, wenn er eine kleine Vertiefung in der Mitte hat;
halbiert, dessen Gestalt einen halben bis $^3/_4$ Kreis beschreibt;
kegelförmig, wenn er die Form eines Kegels oder Zuckerhutes hat;
niedergedrückt, dessen ganze Oberfläche etwas vertieft ist;
polsterförmig, nach Art eines Polsters sanft erhöht;
trichterförmig, vom Rande gegen die Mitte spitzig zulaufend ausgehöhlt;
wellig, dessen Oberfläche sich abwechselnd mit sanften Linien senkt und hebt.

2. Oberhaut des Hutes.

Bereift, mit einem feinen, weisslichen Anfluge, wie jener einer reifen Pflaume;
schälbar, wenn sich die Oberhaut mit leichter Mühe von ihrer Unterlage trennen lässt;
glatt, wenn sie ohne alle Ungleichheiten, ohne Hervorragung oder Vertiefung ist;
nackt, ohne schleimigen, kleiigen, mehligen, klebigen Anflug;
schuppig, an der oberen Fläche mit häutigen dicken Teilen, die man Schuppen nennt, bedeckt;
zottig, wenn weiche, längere Haare dicht gedrängt und anliegend oder abstehend sind;
filzig, feinfilzig, mit so dicht verworrenen weissen Haaren besetzt, dass man kaum die einzelnen unterscheiden kann;

genetzt oder netzartig, wenn Linien oder Streifen sich in mehreren Richtungen durchkreuzen, ohne gerade immer Vierecke zu bilden;
grubig, mit grösseren rundlichen Vertiefungen;
rissig, wenn die Pilzhaut vielfach reisst und die Fleischmasse des Hutes sehen lässt.

3. Hutrand.

Gablig, wenn die Furchen gabelartig gespalten sind;
zerrissen, wenn die Einschnitte schmal, tief und unregelmässig sind;
gekerbt, mit kleinen, stumpfen oder zugerundeten, zahnförmigen Ausschnitten, die wenn sie zarter und feiner sind, den feingekerbten Rand bilden;
eingebogen oder eingerollt, wenn er sich nach innen biegt und gewickelt erscheint;
aufgerichtet, besonders im vorgerückten Alter, über die Hutfläche zurückgerollt ist;
scharf, die obere und untere Randfläche bildet einen sehr spitzen Winkel;
stumpf, die Flächen sind gegeneinander abgerundet.

4. Die Unterfläche des Pilzhutes

ist entweder mit einem Fruchtlager bekleidet oder nicht. Dasselbe hat verschiedene Formen.

a) Blätter oder Lamellen

sind schmale, dünne Streifen oder Blättchen, welche vom Stiele aus wagrecht zum Rande wie die Speichen eines Rades laufen. Die Blätter können sein:
bogenförmig, in der Richtung eines einzelnen Kreisbogens verlaufend, wobei der Bogen nach oben gerichtet ist und einen Ausschnitt bildet;
gabelig, wenn sich ein Blatt am Rande des Hutes in zwei spaltet;
ästig, verästelt, wenn ein Blatt sich in mehrere teilt;
gleichlang, wenn alle Blätter eines Pilzes von gleicher Länge sind;
ungleich lang, wenn die Blätter von verschiedener Länge sind;
unregelmässig gestellt, wenn bei der Aufeinanderfolge der längeren und kürzeren keine bestimmte Ordnung stattfindet;
regelmässig, wenn sowohl die langen als kurzen Blätter in einer gewissen, sich wiederholenden Ordnung und Zahl aufeinander folgen;
frei sind die Blätter, wenn sie vom Stiele etwas entfernt endigen, so dass ein deutlicher Zwischenraum entsteht;

frei

angewachsen, wenn das hintere Ende oder die Spitze des Blattes mit seiner ganzen Breite am Stiele festsitzt;

angeheftet, wenn diese Verbindung nur in einigen Punkten oder zum Teil vorhanden ist;

herablaufend, wenn das eine Ende der Blätter sich am Stiele herabzieht;

buchtig angeheftet, wenn sie sich dicht vor dem Stiele ausranden;

entfernt stehend, weitläufig, wenn die Blätter mehr oder weniger von einander entfernt sind;

dicht stehend, gedrängt heissen die Blätter, wenn sie geringe, kaum bemerkbare Zwischenräume haben.

b) Röhren

heisst man die geraden, dicht aneinander ruhenden, dünnen, hohlen, anfangs geschlossenen, später geöffneten, nach abwärts hängenden Stränge oder Fäden, welche eine Scheibe bilden, deren obere Fläche am Hutfleische befestigt, doch nicht mit ihr verschmolzen ist. Die zarten Röhrchen enthalten den Samen und sind vom Hute leicht zu trennen. Die Röhren sind:

buchtig angeheftet, angewachsen, wenn sich dieselben bis zum Stiele erstrecken;

frei, wenn sie nicht bis an den Stiel heranreichen;

herablaufend, wenn sie am Stiele sich fortsetzen.

c) Löcher

sind grössere oder kleinere, oft nadelstichähnliche Vertiefungen (Poren) in die Hutmasse selbst, denn die kurzen, durch sie gebildeten Röhren sind nicht trennbar.

d) Stacheln

sind aus der Unterfläche hervorragende, nadelartige Spitzen, auf deren Oberfläche sich die Sporen befinden.

e) Falten

sind einfache oder verästelte lineale, am Stiele herablaufende Erhabenheiten. Das faltige Fruchtlager ist rund, wenn es sich der rundlichen Form nähert, länglich oder viereckig.

f) Warzen

sind einzelne oder gehäufte warzenähnliche Erhöhungen, die den Samen enthalten.

g) Glatte Fruchtlager

sind solche, die dem unbewaffneten Auge eine glatte, ebene Fläche darstellen, es aber nicht ist, wenn man dasselbe mit dem Mikroskop betrachtet. Es besteht aus aneinandergereihten Schläuchen und deren Nebenfäden.

h) Kernförmige Fruchtlager

besitzen solche Pilze — und deren Zahl ist nicht gering — die ihren Samen tief in ihr Inneres einschliessen, und manche derselben behalten ihn selbst nach vollendeter Bildung eingeschlossen. Der Kern besteht daher aus Schläuchen oder Sporen. Sind die Sporen in grosser Menge angehäuft, so nennt man sie Sporenbrei.

5. Der Stiel.

Derselbe geht entweder in das Hutfleisch über und bildet mit ihm ein Ganzes oder geht nur bis an das Hutfleisch und bildet ein von diesem gesondertes Organ. Man nennt ihn

oben und unten verjüngt, wenn die Zylinderform oben oder unten etwas verdünnt, aber in keine Spitze auslaufend ist;

bauchig, wenn die Mitte des Stieles beträchtlich aufgetrieben und gleichsam bauchig erweitert ist;

knollig, wenn der untere Teil plötzlich zwiebelartig angeschwollen ist;

grubig, wenn sich kleine unregelmässige Vertiefungen zeigen;

schuppig, wenn er unter oder ober dem Ring oder ganz mit mehr oder weniger Schuppen versehen ist;

punktiert, wenn er vom ausgestreuten Samenpulver bedeckt ist;

schief aufsteigend, seitenständig, wenn er zwischen der Mitte und dem Hutrande, an welchem Punkte immer, befestigt ist;

faserig, wenn er sich in Fasern spalten lässt;

dicht, voll, der keine innere Höhle hat oder vielmehr, wenn diese mit Mark ausgefüllt ist;

hohl, wenn er eine Höhlung im Innern hat.

6. Die Wulst

ist für mehrere Pilzarten ein äusserst wichtiges Organ, indem in ihr die ersten Bildungsvorgänge derselben stattfinden.

Vollständig oder vollkommen nennt man sie, wenn sie eine, den ganzen Schwamm einschliessende und eigentümliche,

zähe Haut bildet, die bei der Entwicklung des Pilzes reissen muss und nach seinem Austritte gewöhnlich am Grunde des Stieles in verschiedenen Formen hängen bleibt, und wohl auch öfters Reste in Gestalt von weissen Punkten oder Fetzen auf dem Hute zurücklässt;

unvollständig oder unvollkommen heisst die Wulst, welche während der Entwicklung des Schwammes sich sehr früh in kleine Teile auflöst, die am Stiele und Hute als leicht abwischbare Schuppen zurückbleiben;

einfach, wenn nur eine Haut die Wulst bildet;

doppelt, wenn sie aus zwei Häuten besteht.

7. Der Ring oder die Manschette

ist der gewöhnlich am Stiel zurückbleibende Teil der Fruchthülle (Schleier) und nennt man ihn

aufrecht, wenn sein freier Rand nach oben gegen die Blätter gerichtet und folglich der Ring an seinem unteren Teile angewachsen ist;

umgekehrt, gestürzt, wenn der Ring oben angewachsen und unten frei ist;

schief heisst jener Ring, welcher stets an einer Seite des Stieles höher und an der andern niedriger befestigt ist.

8. Der Schleier

ist die Schutzhülle um das Fruchtlager an der Unterseite des Hutes. Er besteht meist aus zarten, dicht verwebten Fäden, welche durch das Wachstum des Pilzes reissen und fast immer völlig verschwinden oder in kleinen Resten am Hutrande oder als Ring am Stiele haften bleiben. Der Schleier ist ein

allgemeiner, wenn er den ganzen Pilz in seiner Jugend bekleidet;

ständig, wenn seine Reste als Ring am Stiele hängen bleiben;

verschwindend, wenn er gleich oder doch kurz nach der Entwicklung des Pilzes nicht mehr recht kennbar ist.

Abbildungen der Pilze

nebst

Erklärung ihrer Kennzeichen.

Da der Kastanienbraune Becherling und der Keulenhändling erst während der Herstellung der Bilder noch hinzugefügt wurden, konnten sie leider nicht mehr an diejenige Stelle gerückt werden, wohin sie eigentlich ihrer Familie nach gehörten. Für ein Volkspilzbuch hat dies weniger zu bedeuten, für den Botaniker aber dürfte der Hinweis genügen.

mkm ist die Abkürzung für Mikromillimeter = 1000. Teil eines Millimeters.

Hochamt im Walde.

Wie ist's im Wald so kirchenstill —
Kein Baum, kein Blatt sich rühren will —
Die Bäume schau'n so ernst darein.
Es muss im Wald wohl Sonntag sein?

Ein Glockenton klingt durch die Luft
Und rings erhebt sich Blütenduft.
Die Bäume säuseln lind darein.
Es sollte wohl gesungen sein?

Auf rauscht der Wald voll Majestät,
Wie Bibelwort und still' Gebet.
Vorüber rauscht mit Macht der Strom —
Ein Hochamt ist's im Waldesdom.

Anbetend steh' und lausche ich —
Ringsum so ernst und feierlich!
Fern der Glocke Ton verhallt —
Die Nacht beginnt, es schläft der Wald.

F. Brunold.

Nr. 1. Spitzmorchel. Maurache. Morille.

Morille conique.

Morchella conica Pers.

Synon.: Morchella esculenta Fr. Morch. continua Tratt.

Schon sproßt aus allen Zweigen
Das maienfrische Grün. . .

Kaum haben warme Lüfte die starre Schnee- und Eisdecke von der Erde genommen, Gräser, Sträucher und Bäume ins zarte grüne Kleid des Frühlings sich gehüllt, erfreut uns die sorgende Mutter Natur schon mit einem köstlichen Geschenke. Zwischen dem frischen Grün der sprossenden Gräser entringt sich ein zartes, wunderbar zierliches Gebilde dem dunklen Schoße — die Morchel. Schwach hebt sie sich von ihrer Umgebung in Farbe und Größe ab, sodaß nur ein geübtes Auge sie im Grase entdeckt. Desto größere Freude bereitet ihr Fund. Und mit Recht. Gilt die Morchel doch von jeher als größte Delikatesse und ist deshalb auch ein sehr geschätzter Handelsartikel, umso wertvoller, weil sie sich leicht und gut trocknen läßt. Man reiht die Morcheln an einen Faden und trocknet sie an der Sonne oder über dem warmen Ofen. Auf diese Weise läßt sie sich an luftigen Orten jahrelang aufbewahren. Jedes Delikatessengeschäft zahlt für das Kilo gut getrockneter Spitzmorcheln 20 bis 25 Frk. Der halbe Liter wird gerne im gewöhnlichen Marktverkehr mit 1 Frk. bezahlt.

Die Morchel ist auch für den Anfänger gut zu erkennen und mit einem Giftpilz nicht zu verwechseln, weil es unter den Morcheln bekanntlich keine giftigen gibt.

Der zarte, leichtzerbrechliche Hut, wenn man den zuckerhutartigen oberen Teil des Pilzes so nennen will, ist meist kegelförmig, hie und da auch eiförmig, oben geschlossen und an seinem untern Rande mit dem Stiele verwachsen. Er hat stumpfe, meist der Länge nach verlaufende Hauptrippen, welche wieder durch Querrippen netzartig miteinander verbunden sind und dadurch tiefe, schmale längliche Gruben bilden. Die Farbe des Hutes ist gewöhnlich gelb oder olivenfarbig, doch kommt sie auch in grau, dunkelbraun und schwarzbraun vor. Der Hut ähnelt am zutreffendsten einer Honigwabe. Der ganze Pilz ist, von der Spitze bis zum Stielende, hohl und innen mit einem kleieartigen Anflug bedeckt.

Blätter, Röhren oder Falten haben die Morcheln ebensowenig als die Lorcheln.

Das Fleisch ist dünn, sehr zart und zerbrechlich, aber äußerst wohlschmeckend.

Der walzenrunde Stiel wird bis 5 cm lang, ist ebenfalls hohl, glatt, weißlich oder gelblich, fein kleiig und deutlich vom Hute abgegrenzt.

Geruch fehlt, Geschmack sehr gut.

Die Morchel erscheint in manchen Gegenden schon im März, ihre Hauptzeit ist eigentlich der Mai, wo sie dann nach einem warmen Regen massenhaft anzutreffen ist. Im Juni verschwindet für gewöhnlich die Morchel auf ein Jahr, nur selten wird man noch einen Nachläufer finden; auch im Herbst ist sie rar. Sie steht meist vereinzelt, aber stets über eine große Fläche zerstreut.

Sie wächst ausschließlich nur auf Waldwiesen, an Waldrändern, Grasplätzen und in Gärten, wo sie sich auch künstlich züchten läßt. (Siehe Kapitel Pilzzucht.) Ihren liebsten Aufenthalt aber hat die Morchel in lichten, grasbewachsenen Wäldern in der Nähe von Flußläufen, sogen. Schachen oder Auen, wo sie die zu ihrer Entwicklung nötigen Bedingungen in reichstem Maße antrifft: sand- und lehmhaltigen Boden. Ich habe sie dort schon körbeweise gesammelt.

Nr. 2. Speise-Morchel. Edle Morchel.

Morille comestible. Morille grise et jaune.

Morchella esculenta L.

Synon.: Phallus esculentus Scop.

Der Hut dieser Morchel ist rundlich eiförmig, hat einen Längendurchmesser von 7—12 cm und eine Breite von 5—8 cm. Der Hut ist wie bei der vorhergehenden Art ebenfalls in grubige Felder geteilt, nur sind die Grübchen etwas tiefer und unregelmäßig rechteckig, weil die gewundenen Rippen verschiedenwinkelig zusammenlaufen. Die Farbe wechselt von hellocker bis tiefbraun; im Alter sind die Rippenränder schwärzlich. Sie ist durch und durch hohl, der Hut am Stiele angewachsen.

Das Fleisch des Hutes und Stieles ist ziemlich brüchig, auf der Innenseite reinweiß, feinfilzig und kleiig, bei ältern Exemplaren leicht rosa angehaucht.

Der 4—10 cm hohe Stiel ist glatt, hohl, mit unregelmäßigen Erhöhungen und Vertiefungen versehen, sieht oft wie aufgeblasen aus. Seine Farbe ist weiß, später hellgelblich. Er ist ebenfalls mit kleieartigen feinen Körnchen besetzt.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Sie gedeiht hauptsächlich in lichten Wäldern, Gebüschen, in Schluchten, auf Grasplätzen, namentlich auf Schlägen, auf Triften und in Gärten. Sie liebt mehr kalkhaltigen, lehmigen, als sandigen Boden.

Die Morchel erscheint bereits im April, im Gebirge im Mai, verschwindet aber mit Ende letzteren Monats für das ganze Jahr. Sie ist nicht so häufig als die Spitzmorchel.

Sie ist ein köstlicher Speisepilz, nur muß sie, wie alle Morcheln vorher in kaltem Wasser gewaschen werden, damit der anhaftende Sand entfernt wird.

Siehe Spezial-Kochrezepte.

Nr. 1. **Spitzmorchel.** Eßbar.
Morille conique
Morchella conica Pers.

Nr. 2. **Speisemorchel.** Eßbar.
Morille comestible.
Morchella esculenta L.

Nr. 3. Totentrompete. Füllhorn.

Trompette des morts. Craterelle corne d'abondance.

Craterellus cornucopioides L.

Synon.: Peziza cornucopioides L. Elvela cornucopioides Scop. Merulius cornucopioides Pers. Cantharellus cornucopioides Fr.

Wie im Leben oft der Schein trügt, davon ist dieser Pilz mit seinem unheimlichen Namen wieder ein Beispiel. Die Bezeichnung „Toten"-Trompete mag wohl von seinem wenig einladenden, schwarzen Aussehen herrühren. Und trotzdem ist er ein recht köstliches Geschenk der Natur.

Der häutige Fruchtkörper dieses erdbewohnenden Pilzes ist im frischen Zustande innen rauchgrau bis schwärzlichbraun, trocken graubraun und kleinschuppig. Die äußere Haut des Pilzes ist grau und an den Sporen weiß bestäubt. In der Form gleicht er einem Füllhorn oder einer Trompete. Der ganze Pilz ist dünnfleischig, erst eben, dann runzelig faltig, mit unregelmäßig eingeschnittenem, zurückgeschlagenem welligem Rande. Die Größe ist sehr verschieden; er wird mehr als 10 cm hoch und 4—6 cm breit.

Ein eigentlicher Stiel fehlt. Der unten federkieldicke Pilz erweitert sich nach oben in den Hut. Er ist bis zum Grunde röhrig hohl und elastisch.

Das dünne Fleisch ist braunschwärzlich.

Der Geruch ist schwach, meist fehlend, der Geschmack mild.

Er wächst massenhaft in den Wäldern, besonders in Buchenwäldern, auch trifft man ihn unter Gebüschen und in feuchten Gründen. Weil sein schwarzer Hut gewöhnlich dicht auf dem Boden aufsitzt, läßt sich der unerfahrene Pilzfreund täuschen, indem er ihn für einen faulenden Pilz hält.

Er erscheint vom September bis November.

Kein Pilz ist wohl des Sammelns mehr wert als dieser. Frisch zubereitet gibt er ein vorzügliches Gemüse. Getrocknet macht er die gewöhnlichste Wassersuppe zu einem schmackhaften Gericht. Er läßt sich vorzüglich trocknen und auch frisch in Essig einmachen. In der französischen Schweiz und in Frankreich wird er säckeweise getrocknet oder fässerweise in Essig eingemacht. Die Totentrompete steht im Wohlgeschmack über unsere bekannte Morchel, und was sie besonders wertvoll macht, sie kommt auch bedeutend häufiger vor als jene.

Siehe Spezial-Kochrezepte.

Nr. 3. **Totentrompete.** Eßbar.
Trompette des morts.
Craterellus cornucopioides L.

Nr. 4. Kammiger Ziegenbart. Hirschschwamm. Hahnenkamm.

Clavaire en crête.

Clavaria cristata Holmsk.

Synon.: Ramaria cristata Holmsk. Clavaria albida Schaeff. Clav. fallax Pers. Clav. fimbriata Pers.

Sporen: kantig-kugelig, zirka 8 mkm im Durchmesser.

Zu den im Volke am meisten bekannten Pilzen zählen vor allem der Ziegenbart, auch Fingerling genannt, und seine Varietäten. Und derer sind es viele. Ihre weitverbreitete Kenntnis mag wohl dem Umstande zuzuschreiben sein, daß es einen eigentlich giftigen unter ihnen nicht gibt, wenn auch die eine oder andere Art als Nahrungsmittel nicht gleichwertig ist, ja manche sogar Bauchgrimmen verursachen kann. Hier trägt aber weniger der Pilz, als die falsche Behandlung beim Zubereiten oder dessen Feuchtigkeit und Alter die Schuld.

Der Fruchtkörper des nebenstehenden Pilzes wird bis 5 cm hoch. Er teilt sich vom Strunke aus reichverzweigt in viele spitzige glatte, weißliche Ästchen, welche an ihren Enden mit kleinen kammartigen Zähnchen versehen sind. Im Alter werden die derbfleischigen Ästchen dunkler bis rauchgrau.

Der Strunk oder Stiel ist gewöhnlich 1 cm dick.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Er erscheint schon Mitte Sommer und harrt bis zum November aus.

Sein liebster Aufenthalt ist der Nadelwald und besonders sucht er die Nähe der Bäume, wo er dann oft in Rasen gedeiht. Aber auch in leichtern Laubwäldern ist er anzutreffen. Er ist im Gebirge noch auf 1900 m Höhe zu finden.

Der kammige Ziegenbart gehört zu den wohlschmeckendsten seiner Familie, welcher umso wertvoller ist, da er sehr häufig vorkommt und sich vorzüglich trocknen läßt. Als Gemüse und Suppenpilz gleich geschätzt, als Salatpilz aber vorzüglich.

Siehe Spezial-Rezepte.

Nr. 4. **Kammiger Ziegenbart.** Eßbar.
Clavaire en crête.
Clavaria cristata Holmsk.

Nr. 5. Birkenpilz. Kapuzinerpilz. Wasserschwamm.

Bolet des bouviers. Bolet scabre.

Boletus scaber Bull.

Synon.: Boletus bovinus Schaeff. Bol. leucopodius Pers. Bol. nivens Fr. Bol. holopus Rostk.

Sporen rostbraun, spindelförmig oder lanzettlich, 14—18 mkm lang, 5—6 mkm dick.

Ein „Bergsteiger" unter den Pilzen ist der Birkenröhrling. Bis hoch in die Alpen hinauf setzt er seinen Fuß und nicht selten bin ich ihm auf 1800 m Höhe noch begegnet. Anspruchslos, mit dem Wenigen zufrieden, was des Lebens Notdurft ihm gewährt, findet er leicht ein bescheidenes Plätzchen. Daher fühlt er sich auch überall heimisch. Ubi bene, ibi patria!

Die Farbe seines Hutes wechselt mit gelb, hellbräunlich, rotbräunlich, dunkelbraun, rauchgrau bis schwärzlich, auch weißlich habe ich ihn schon gefunden. Bei Regenwetter ist der Hut etwas klebrig, sonst aber trocken und glatt, wird aber auch manchmal ungleich oder netzartig rissig. Er ist fleischig, polsterartig gewölbt, weichschwammig, wird 12 cm und mehr breit.

Die langen, feinen, rundlöcherigen Röhrchen sind vom Stiele scharf abgesondert, gewölbt, anfangs weißlich, später schmutziggrauweiß und trennen sich leicht vom Hutfleisch.

Das saftige, fette, weiße Fleisch verändert beim Bruche die Farbe nicht, nur selten wird es ganz schwach grau.

Der Stiel ist im Verhältnis zum schweren, sehr wasserhaltigen Hute schwach und gern brüchig, schlank, in der Mitte etwas bauchig, nach oben verdünnt, voll, 8—15 cm lang, weißlich und mit fasrigen schwärzlichen Schuppen bedeckt, sodaß er ein sehr rauhes Aussehen hat.

Der Geschmack ist angenehm. Der Geruch fehlt.

Am sichersten findet man ihn in Birkenwaldungen, ist aber sonst in seinen Standorten nicht wählerisch; mit lichten Laubwaldungen, Gebüschen und Heideplätzen ist er auch zufrieden, meidet aber die Tiefe großer Wälder. Er tritt bereits im Juni auf den Plan und hält bis zum November aus.

Er gehört zu unsern guten und leicht erkennbaren Speisepilzen. Leider wird er beim Kochen etwas schleimig.

Nr. 5. **Birkenröhrling**. Eßbar.
Bolet des bouviers.
Boletus scaber Bull.

Nr. 6. Rothaut-Röhrling. Frauenschwamm. Espenpilz.

Bolet à peau changeante.

Boletus rufus Schaeff.

Synon.: Boletus versipellis Fr. Bol aurantius Sow. Bol. scaber Pers. Bol. floccopus Rostk.

Sporen, länglich-spindelförmig, gelb, 14—20 mkm lang, 5—7,5 mkm dick.

Ein Männlein steht im Walde
Auf einem Bein
Und hat auf seinem Haupte
Rot Käppelein klein.

Mit großer Freude hat wohl schon jeder Pilzfreund den schönen Rothautröhrling begrüßt, wenn er ein kleines Trüppchen in allen Größen beisammen im Walde stehen sah. Mit seinem polsterförmigen beinahe kugelrunden Hute, dessen fast ziegelrote oder rotbraune auch orangenfarbige Oberhaut über den Rand hinaus gegen die Röhren zu eingeschlagen ist, erreicht er oft die Breite von 30 cm. Der Hut ist glatt, feinfilzig und gewöhnlich trocken; nur bei anhaltend nassem Wetter ist er schmierig. Bei jungen Exemplaren ist der Hutrand dicht an den Stiel angedrückt. Der überhängende Hutrand unterscheidet ihn vom Birkenröhrling (Boletus scaber) besonders.

Die Röhren sind frei, vom Stiele scharf gesondert, weiß und haben graue Mündungen, sehen also auch oft schmutzig-weiß aus.

Das Fleisch färbt sich nach dem Anschneiden oder Brechen an der Luft langsam schwach bläulich, rötlich oder violet und wird später grau.

Der walzenförmige oder etwas bauchige Stiel wird bis zu 3 cm dick, ist kräftig, markig, 6 bis 15 cm hoch, nach oben schwächer werdend und mit grauen oder schwärzlichen Schüppchen um und um flockig bedeckt.

Der Geschmack ist angenehm, der Geruch unbedeutend.

Man findet ihn überall in Nadel- und Laubwäldern, in Gebüschen und Heideplätzen, am liebsten hat er aber seinen Standort in Birkenwaldungen neben seinem nahen Verwandten dem Birkenpilz, und tritt da mitunter massenhaft auf.

Er gedeiht den ganzen Sommer hindurch bis zum Spätherbste, Juli bis November.

Da der Rothaut-Röhrling fast überall und zwar sehr häufig vorkommt, gehört er auch zu den bekanntesten und beliebtesten Speisepilzen und wird ebensowohl als Suppen- wie als Gemüsepilz sehr geschätzt, nimmt aber beim Kochen eine schwärzliche Färbung an.

Zum Trocknen und Einmachen eignet er sich nicht.

Nr. **6. Rothautröhrling.** Eßbar.
Bolet à peau changeante.
Boletus rufus Schaeff.

Nr. 7. Hexenpilz. Schusterpilz. Safranpilz.

Bolet blême.

Boletus luridus Schaeff.

Synon: Boletus rubeolarius Bull. Bol. tuberosus Schrad. Bol. subvescus Schrank. Bol. nigrescens Pallas. Bol. mutabilis Schult. Bol. satanas Rostk.

Die Sporen sind grünlich, eiförmig, 15 mkm lang, 9 mkm dick.

Wohl kein Pilz wird bezüglich Eßbarkeit oder Giftigkeit so viel angestritten, so häufig verwechselt und dann doch wieder als köstlicher Leckerbissen gepriesen, als gerade der Hexenpilz. Da er sich zusammen mit dem Steinpilze fast überall findet, so will ich mich bemühen, eine möglichst genaue Beschreibung von ihm zu geben.

Die Farbe des Hutes ist meist dunkel, entweder dunkelgraubraun, olivengrünbraun bis schwarzbraun. Die Oberhaut ist samtartig, im Alter glatt. Stets aber hat die Oberhaut einen olivengrünlichen Schimmer; bei feuchtem Wetter fühlt sie sich etwas schmierig an. Der Hut ist fleischig, polsterförmig und wird bis 30 cm breit. Bei jungen und mittleren Exemplaren ist der Hutrand nach dem Stiele zu etwas eingezogen.

Die am Stiele freistehenden Röhrchen sind innen grünlichgelb, unten an den Mündungen aber lebhaft gelbrot oder karminrot.

Das gelbe Fleisch ist fest und wird beim Schneiden oder Brechen sofort dunkelblau oder grünlichblau und ist von einem faden Geschmack.

Der Stiel ist nach dem Hute zu rotgelb oder karminrot, nach untenhin gelblichgrün oder goldgelb. Er ist knollig oder keulenförmig, oft auch ziemlich gleich, fest, in der Jugend bauchig und mit einem deutlichen roten Gitter versehen. Eine Abart hat kurzen, knolligen, fast glatten Stiel, eine andere dünnen, zylindrischen nicht genetzten, aber kleinschuppigen, innen rötlichen Stiel.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack mild.

Er kommt sehr häufig vor, besonders in Laub- und Nadelwäldern, am liebsten an den Rändern vielbegangener Waldwege.

Er erscheint bereits im Juni und dauert tief in den Oktober hinein. Obwohl dieser Pilz von vielen Autoren als sehr giftig bezeichnet wird, hat die Praxis und auch meine eigene langjährige Erfahrung ihn schon längst als köstlichen Speisepilz schätzen gelernt. An vielen Pilzmärkten ist er ein gesuchter Leckerbissen und wird auch unter dem Namen Safranpilz in den Handel gebracht.

Das sichere Kennzeichen dieses Pilzes sind der samtartige, olivengrüne Schimmer der Oberhaut, die karminroten Röhrchen an der Unterseite des Hutes und das sofortige Blaugrünwerden des gelben Fleisches.

Beim giftigen Satanspilz färben die gelben Röhrchen sich beim Bruche zuerst rot, dann violett und erst nach längerer Zeit blau. Der Hut des giftigen Satanspilzes ist niemals dunkel, sondern stets weißlich oder weißgelblich.

Nr. **7. Hexenröhrling.** Eßbar.
Bolet blême.
Boletus luridus Schaeff.

Nr. 8. Rotfuß-Röhrling.

Bolet à chair jaune. Bolet beau pied.

Boletus chrysentereon Bull.

Synon.: Boletus calopus Pers. Bol. pascuus Pers.
Sporen blassbraun, spindelförmig, 12 mkm lang, $4^1/_2$ mkm dick.

Ein zierlicher, schlanker Pilz mit charakteristischen Kennzeichen, die besonders dem Anfänger in der Pilzkunde das sichere Bestimmen erleichtern, gut im Gedächtnis haften und gerade dadurch die Freude an den Pilzen fördern.

Die Farbe des Hutes ist braun oder braungelb, auch rotbraun oder fast gelb, anfangs feinfilzig oder flockig-schuppig, später glatt und bei trockenem Wetter rissig gefeldert, wobei das rötliche Fleisch unter der Oberhaut durchschimmert. Der Hut ist flach gewölbt, weich und 5—7 cm breit.

Die Röhren, anfangs zitronengelb, werden später grünlichgelb, haben ungleiche, ziemlich große eckige Mündungen, sind am Stiel angeheftet und mitunter rings um denselben niedergedrückt.

Das weiche Fleisch ist beim Bruche gelblich, dicht unter der Oberhaut kirschrot, und lauft hie und da etwas schwach bläulich an.

Je nach dem Stande des Pilzes ist der starre Stiel verschieden gefärbt, auf Waldwiesen schön kirschrot, im Walde mehr oder weniger rot angehaucht, meist bräunlichgelb. Er ist dünn und schlank, fast gleich dick (1—1,5 cm), faserig gestreift, meist etwas zerstreut filzig.

Der Geschmack ist mild, der Geruch schwach obstartig.

Er ist sehr verbreitet und wächst in Nadelwäldern, auf moosigen Waldwiesen, an Waldrändern, grasigen Waldplätzen etc. truppweise vom Juli bis zum November.

Er ist ein sehr angenehm schmeckender Speisepilz, besonders als Mischpilz gut verwendbar.

Nr. 8. **Rotfußröhrling.** Eßbar.
Bolet à chair jaune.
Boletus chrysentereon Bull.

Nr. 9. Maronen-Röhrling.

Bolet bai brun.

Boletus badius Fr.

Synon.: Bolètus glutinosus et spadiceus Krombh.

Die Sporen sind gelblich, länglich-spindelförmig, 15—20 mkm lang und 5—6 mkm dick.

Es herbstelt! Wenige Blumen blühen noch, die Blätter der Laubbäume beginnen sich zu verfärben, die ganze Natur rüstet sich für den langen Winterschlaf. Die „Hochsaison" des Steinpilzes ist vorüber. Nun tritt für ihn ein anderer, nicht minder wertvoller Pilz auf den weiten Plan und zwar noch zahlreicher als jener, sodaß man auch ihn mit Recht das „Fleisch des Waldes" nennen kann.

Die Farbe des Hutes ist gewöhnlich kastanien- oder dunkelbraun, seltener braungelb. Der Hut ist anfangs halbkugelig gewölbt, dann polsterförmig ausgebreitet; in der Jugend etwas eingerollt, biegen sich im Alter die Huträndер oftmals in die Höhe. Die Oberhaut des Hutes ist glatt, bei feuchtem Wetter klebrig, bei trockenem Wetter glänzend. Der Hut ist sehr dick, jung fest, im Alter weichlich und wird 6—18 cm breit.

Die anfänglich kleinmündigen, gelbweißen Röhren sind am Stiele angeheftet und buchtig eingedrückt. Sie werden beim Drucke mit dem Daumen blaugrünlich, wenn der Pilz frisch dem Boden entnommen, später schmutzig-gelb. Im Alter färben sich die Röhrchen grün und haben ziemlich weite, eckige Mündungen.

Das weiße oder gelblich-weiße Fleisch des Hutes ist 2 bis 6 cm dick und wird beim Schnitt oder Bruche nach den Röhren hin schwach graublau, nach der Oberhaut zu etwas rötlich.

Der meist daumendicke, filzige, volle Stiel ist fast immer braun gestreift, gleichmäßig dick, mitunter gekrümmt und wird 4—9 cm hoch. Er ist gewöhnlich heller in der Farbe wie der Hut.

Geschmack angenehm mild, Geruch obstartig.

Er wächst meist einzeln in Nadel- und Laubwäldern in großen Mengen. Der Maronenpilz zeigt sich schon vom August ab, häufiger findet man ihn im Herbste, und dauert ziemlich lange an.

Er ist ein vorzüglicher Speisepilz, sowohl als Suppe wie als Gemüse, und läßt sich gut trocknen,

Nr. **9. Maronenröhrling.** Eßbar.
Bolet bai brun.
Boletus badius Fr.

Nr. 10. Körnchen-Röhrling. Schmerling.

Bolet granulé.

Boletus granulatus L.

Synon.: Boletus flavo-rufus Schaeff. Bol. lactifluus Sow. Bol. circinans Pers. Die Sporen sind oblong, hyalin, 8—10 mkm lang und 3 mkm dick.

Ein leicht erkennbarer und mit einem andern nicht verwechselbarer Pilz ist sicherlich auch der Schmerling.

Er ist im Jugendzustande und bei feuchtem Wetter mit einer rostbraunen, schleimigen Masse bedeckt, und erscheint dann rötlich bis braungelb. Der Schleim verschwindet allmählig, der Hut wird dann glatt, glänzend und gelblich. Zuerst abgerundet, kegelförmig, dann polsterförmig ausgebreitet, Rand scharf und eingebogen, später gerade. Die feine Oberhaut des Hutes läßt sich leicht abziehen. Er wird 5—8 cm breit.

Die kurzen, hellgelben Röhrchen mit den feinen rundlichen Mündungen sind am Stiel angewachsen. In der Jugend hängen an den Mündungen kleine Tropfen eines weißen Saftes.

Das Fleisch ist hellgelb bis goldgelb.

Der Stiel ist walzenförmig, nach oben oft verjüngt und ohne Ring. Er ist gelblich oder weißgelblich und gegen die Röhrchen zu mit kleinen, anfangs weißen, später bräunlichen oder schwärzlichen körnigen Pünktchen bedeckt. Diese Körnchen sind ein sicheres Erkennungszeichen des Pilzes. Er wird 5—8 cm hoch.

Der Geschmack ist angenehm, der Geruch obstartig.

Seinen Standort hat der Schmerling auf grasigen Plätzen in lichten Laub- und Nadelwaldungen, auf Waldwiesen und an Waldrändern. Er tritt meist gruppenweise oder in Hexenringen auf und liebt besonders kalkhaltigen Boden.

Seine Erscheinungszeit ist der Sommer und Herbst (Juli bis Oktober). Er findet sich überall und ziemlich häufig, besonders an Waldrändern.

Er ist ein sehr guter Speisepilz, zur Suppe, wie als Gemüse vorzüglich und läßt sich auch in Essig einmachen. Beim Kochen wird er schwärzlich.

Nr. **10. Körnchenröhrling.** Eßbar.
Pinade.
Boletus granulatus L.

Nr. 11. Steinpilz. Pilstling. Herrenpilz.

Bolet comestible. Cèpe. Cèpe commun. Grosse queue. Porchin. Bolé. Michotte. Gros Pied Potiron. Polonais Tonton.

Boletus edulis Bull.

Synon.: Boletus bulbosus Schaeff. Bol. esculentus Pers. Bol. crassipes Schum. Bol. aeneus Rostk.

Sporen länglich-spindelförmig, gerade, gelb, 14—16 mkm lang, 4—4,5 mkm dick.

Man nennt den Steinpilz das „Fleisch des Waldes“ und zwar mit Recht. Er zählt nicht nur in allen Ländern zu den bekanntesten Pilzen, sondern übertrifft an Nährwert auch alle andern. Schade ist es, daß sich noch niemand mit der Kultur des Pilzes befaßt hat; an der Möglichkeit einer solchen dürfte bei dem heutigen Stande der Wissenschaft nicht zu zweifeln sein

Der in der Jugend ziemlich fest in der Erde sitzende Pilz ist anfänglich halbkugelig und mit dem dickbauchigen Stiele fest verwachsen. Später breitet sich der Hut polsterförmig aus und verflacht im Alter. Er erreicht manchmal die respektable Größe von über 30 cm Durchmesser. Er ist kahl und nackt, fast glänzend und wechselt die Farbe von bräunlichweiß bis zu schwarzbraun. Auch in rotbrauner Farbe findet er sich häufig in Fichtenwaldungen.

Die Röhrchen sind in der Jugend weiß, werden später gelblich und bei ausgewachsenen Exemplaren grünlich, gehen aber im alten Zustande in schmutziggrüne Färbung über Sie sind am Stiele nicht angewachsen, anfänglich kurz und sehr dicht stehend, sodaß sie nur als eine einzige weiße Masse erscheinen, welche sich leicht vom Hute loslösen läßt

Der Stiel ist bei jungen Exemplaren meist eiförmig-knollig, dickbauchig, gewöhnlich größer als der Hut. Erst später streckt sich der Stiel walzenförmig. Die Farbe desselben ist meist hellbräunlich, kommt aber auch in weißlicher Färbung vor. Der Stiel ist gewöhnlich mit einem mehr oder weniger stark ausgeprägten Netz überzogen und stets voll, aber weicher anzufühlen als der Hut.

Das Fleisch ist rein weiß, unter der Oberhaut etwas rötlich, bei jungen Exemplaren kernig fest, bei älteren weichlich. Die weiße Farbe verändert sich auch nicht beim Trocknen und Kochen.

Der Geschmack ist nußkernartig. Der Geruch angenehm.

Der Steinpilz wächst in Laub- und Nadelwäldern, oft in großen Mengen und findet sich vom Monat Mai ab bis zum November. Seine Hauptzeit ist der August und September. Im Gebirge findet er sich noch in bedeutenden Höhen (1200 bis 1800 Meter).

Wert: Der Steinpilz ist neben dem Eierpilz wohl der bekannteste unter den Pilzen und als vorzüglicher Speisepilz in allen Ländern hoch geschätzt. Er läßt sich sowohl roh essen, als Gemüse- und Suppenpilz gut verwenden, wie auch sehr gut trocknen. In Blechdosen eingemacht wird er in großen Mengen in den Handel gebracht

(Siehe auch Spezial-Kochrezepte, Einmachen und Trocknen der Pilze).

Nr. 11. **Steinpilz.** Eßbar.
Bolé. Cep. Potiron.
Boletus edulis Bull.

Nr. 12. Eierpilz. Rehling. Rehgaißl. Pfifferling. Gähling.

Chanterelle comestible. Gyrole. Jauniotte. Mousseline.

Cantharellus cibarius Fr.

Synon.: Agaricus cantharellus L. Merulius cantharellus Pers.
Sporen rundlich elliptisch, farblos, 8—9 mkm lang, 5—6 mkm dick.

Der in Form und Größe sehr veränderliche Pilz ist wohl der bekannteste unter allen. Im Jugendzustande gewölbt, breitet er sich später aus und wird dann trichterförmig. Der Rand ist eingerollt, im Alter gelappt. Das Fleisch ist fest und weißgelblich. Die Farbe des ganzen Pilzes ist dotter- oder hellgelb. Die Falten sind durch Verästelung miteinander verbunden und laufen am Stiel herab, welcher sich nach oben in den Hut verbreitet. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack pfefferartig.

Er kommt überall vor und wächst vom Juli bis zum November.

Er ist ein schmackhafter Speisepilz, leider aber wegen seines schwerlöslichen Eiweißgehaltes, das in Pilzcellulose eingeschlossen, wenig nahrhaft und schwer verdaulich, daher für schwache Mägen nicht zu empfehlen. Er läßt sich gut trocknen.

Nr. 13. Trompeten-Pfifferling.

Chanterelle en tube.

Cantharellus tubaeformis Bull.

Synon.: Helvella tubaeformis Bull. Merulius hispidus Scop. Pers. Mer. villosus
Sporen weisslich, 7—8 mkm lang, 4½ mkm dick.

Wenn der Eierpilz seltener zu werden beginnt, tritt für ihn der Trompetenpfifferling auf den Plan. Er findet sich fast noch häufiger als jener und ist leicht zu erkennen wegen seiner trompetenähnlichen Form. Der Hut ist gewöhnlich bräunlich, später gelblich verblassend, von der Mitte aus bis zum Stielende trichterförmig durchbohrt. Der Rand des Hutes ist wellig verbogen und gelappt.

Die Falten sind dick, verzweigen sich und laufen am Stiel herab; sie sind anfangs ockergelb, später graugelb.

Das Fleisch ist weißlichgelb.

Der hohle Stiel ist meist eckig zusammengedrückt, erst ockergelb, dann braungelb, zirka 6 cm hoch.

Der Geschmack ist erdig, Geruch fehlt.

Er gedeiht in mosigen Nadelwäldern, erscheint schon im August und liefert im Herbste ansehnliche Ernten.

Er ist ein recht ergiebiger Speisepilz, der sich auch leicht trocknen läßt, doch soll man ihn vor dem Kochen des erdigen Geschmackes wegen etwas abbrühen.

Nr. 12. **Eierpilz. Pfifferling.** Eßbar.
Chanterelle comestible.
Cantharellus cibarius Fr.

Nr. **13.**
Trompeten-Pfifferling.
Eßbar.

Chanterelle en tube.
Cantharellus tubaeformis Bull.

Nr. 14. Schopf-Tintling.

Coprin à chevelu. Goutte d'encre.

Coprinus porcellanus Schaeff.

Synon.: Coprinus comatus (Flor. dan., Pers.) Müll. Agaricus comatus Flor dan. Ag. porcellanus Schaeff. Ag. typhoides Bull. Ag. fimetarius Bolt Agaricus cylindricus Sow.

Die Sporen sind braun, elliptisch, 11—13 mkm lang und 6—8 mkm dick.

Auf dem saftigen Grün der Parkwiese, unter dem verworrenen Geäste des Zierstrauches im Garten, auf brachliegenden Beeten und Äckern leuchtet uns in blendendem Weiß ein eigenartiges schlankes Gebilde entgegen. Da wo wir bisher noch niemals etwas wahrgenommen haben, hat in einer warmen Augustnacht das Machtwort der Natur eine Menge Pilze wie Soldaten in Reih und Glied erstehen lassen. So rasch sie gekommen, so rasch verschwinden sie wieder, darum heißt es sputen, den Tintling uns nutzbar zu machen. Wie sieht er nun aus?

Dieser schöne, zarte, fleischige Pilz hat in der Jugend einen glatten, weißen Hut, der sich erst kegelförmig und bald bis zu 10 cm Höhe walzenförmig emporstreckt. Dann ist er mit breiten, bräunlichen, abstehenden oder angedrückten Schuppen besetzt, die dem Hute ein schmutzig weißliches, ins lilafarbige spielendes Aussehen verleihen. Am Scheitel ist er zuweilen bräunlich. Der Rand des Hutes ist anfangs dicht am Stiele geschlossen, zerschlitzt sehr bald und löst sich dann fortwährend mit den Blättern zu einer schwarzen tintenähnlichen Brühe auf, bis nichts mehr übrig ist als der nackte Stiel.

Die Blätter sind sehr dichtstehend, frei, zuerst weiß, werden dann, wenn der Auflösungsprozeß beginnt von der Schneide her rosenrot, dann bräunlich und endlich purpur oder tiefschwarz.

Das Fleisch ist im Jugendzustande reinweiß.

Der faserige Stiel ist ebenfalls schön weiß, schlank, wird 14 und mehr cm lang und $1^1/_2$ cm dick, ist innen hohl und mit einem spinnwebartigen Pilzfädengeflecht gefüllt, am knolligen, wurzelnden, mitunter mit einer Scheide versehenen Fuße aber voll. Er hat in der Mitte einen beweglichen, ziemlich dauerhaften Ring.

Geschmack und Geruch fehlen.

Er wächst am liebsten in feuchten Gärten, Parkanlagen, gut gedüngten Wiesen, auf Grasplätzen, an Wegen, überall auf gedüngtem, feuchtem Boden, höchst selten in Wäldern.

Er erscheint im Herbst in großen Mengen.

Er ist ein vorzüglicher, dem Champignon gleichwertiger Speisepilz, solange er jung ist und die weißen Blätter sich nicht zu verfärben beginnen. Er läßt sich als Gemüse und zur Suppe verwenden. Man verwendet Stiel und Blätter, solange sie noch weiß sind.

Sobald die Färbung der Blätter ziemlich fortgeschritten ist, kann man von dem Schopftintling eine sehr gute, haltbare Tinte bereiten. Man läßt die Pilze in einer Schale zerfließen, gießt dann die Flüssigkeit ab und setzt ihr einige Tropfen Nelkenöl und etwas Gummi arabicum zu.

Nr. **14. Schopftintling.** Eßbar.
Agaric chevelu.
Coprinus porcellanus Schaeff.

Nr. 15. Großer Schmierling. Klebriger Blätterschwamm.

Agaric glutineux. Gros clou.

Gomphidius glutinosus Schaeff.

Synon.: Agaricus glutinosus Schaeff. Ag. viscidus Pers.
Sporen oblong, blassgelb oder bräunlich, 18—23 mkm lang, 6—8 mkm dick.

Wie wenig man vom äußeren Ansehen eines Pilzes auf dessen inneren Wert Schlüsse ziehen kann, zeigt so recht der Schmierling. Nicht umsonst hat er seinen bezeichnenden Namen: vom Hute bis zum Stielende ist er mit einer klebrigen, widerwärtig sich anfühlenden schleimigen Masse überzogen, an der dann zum Überfluß auch noch gewöhnlich Nadeln, Erde, dürres Gras usw. haften, kurz ein ganz schmieriger Geselle, den zarte Hände nur ungern berühren, und doch ist er des Sammelns wert.

Der anfangs gewölbte, dann verflachte und niedergedrückte Hut ist grau oder purpurbraun, oft schwarzgefleckt, wird 5 - 14 cm breit, fleischig, mit scharfem, nacktem, eingerolltem Rande; er ist immer mit einem schleimigen Überzug bedeckt, der sich mit der Oberhaut leicht entfernen läßt. In der Jugend ist der Hut durch einen spinnwebartigen und schleimigen Schleier mit dem Stiele verbunden, welcher als klebriger, schwacher Ring am letztern sichtbar ist.

Die anfangs weißlichen Blätter werden später schmutziggrau, mitunter auch olivenfarbengrünlich, im Alter schwarzgrau, sind sehr dick und gallertartig, angewachsen und laufen in Verzweigungen am Stiele herab.

Das Fleisch ist ziemlich fest, weißlich, später schmutziggrau.

Der Stiel wird 5—9 cm hoch, 1¼—1½ cm dick, ist mit einem häutigen, schwachen Ring versehen, voll und am Grunde etwas verdickt; vom Ring ab ist der Stiel innen und außen gelb oder hellbräunlich. Auch er ist mit einer schleimigen Masse überzogen, die, nebenbei bemerkt, nicht von Schnecken oder sonstigen Waldtieren herrührt, wie vielfach angenommen wird, sondern die der Pilz selbst absondert.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack gut, nur etwas weichlich.

Er findet sich im Sommer und Herbste fast überall, an Waldrändern, auf Waldwiesen, an grasigen Plätzen, Gebüschen und Nadelwäldern.

Auch ihm wurde von ältern Forschern das Etiquett „Verdächtig!“ umgehängt, die neueste Forschung hat es entfernt. Er ist von seiner Oberhaut befreit nicht nur ein eßbarer, sondern auch recht schmackhafter Pilz, der sich besonders zur Salatbereitung vorzüglich eignet.

Es ist ratsam, den ihm anhaftenden Schleimüberzug gleich im Walde beim Sammeln zu entfernen.

Nr. **15. Großer Schmierling.** Eßbar.
Agaric glutineux.
Gomphidius glutinosus Schaeff.

Nr. 16. Echter Reizker. Wachholdermilchling. Röstling.

Agaric délicieux.

Lactarius deliciosus L.

Synon.: Agaricus deliciosus L. Galorrheus deliciosus Scop.
Die Sporen sind weiss, meist rund, stachelig, 7—8 mkm im Durchmesser ohne Velum.

Ein Kosmopolit! Von den Apenninen bis zum Skandinavischen Gebirge ist dieser Pilz heimisch und sehr geschätzt; ja für manche Länder bildet er eine wahre Einnahmequelle. Er ist auch für den Anfänger sehr leicht erkennbar.

Die Farbe des Hutes ist meistens orangefarbig oder ziegelrot, kommt aber auch mitunter aschgrau vor und wird im Alter grünspanfarbig oder verbleichend. Häufig hat der Hut orangerotgelbe oder grünliche Ringe oder Zonen, seltener ist er ungezont. Jung ist der Hut flach mit nach unten gebogenem Rande und nur wenig gewölbt und genabelt, später wird er trichterförmig; er wird 3—11 cm breit und ist bei feuchtem Wetter schmierig.

Die Blätter sind gewöhnlich von gleicher Farbe wie der Hut, safrangelb, später verbleichend. Sie laufen etwas am Stiel herab und sind meist gabelig. Ihre Länge ist verschieden, nur die längsten erreichen den Stiel mit ihrer Spitze.

Bei Verletzung des Hutes sowohl wie des Stieles kommt eine orangerote oder dunkelsafrangelbe Milch zum Vorschein, die sich nach einiger Zeit an der Luft grünspanig färbt. Die grüne Färbung der Milch tritt aber nicht stets ein, doch ist dies wohl eine verschwindende Ausnahme und hat auf die Eßbarkeit des Pilzes keinen Einfluß.

Das Fleisch des Hutes ist rötlichgelb, dasjenige des Stieles ist rings um die Höhlung weiß.

Der Stiel ist anfangs voll, später hohl, meist etwas gefleckt, grubig, walzenförmig und dem Hute gleichfarbig. Er wird bis 8 cm lang.

Der Geschmack ist meist mild und angenehm, doch kommt es auch vor, daß er bitterlich und scharf schmeckt, gleichwohl aber eßbar ist. Der Geruch ist stark aromatisch.

Seinen Standort hat der Reizker unter dichtem Nadelgebüsch, auf moosigen feuchten Wiesen, auf mit Heidekraut und Wachholdersträuchern bestandenen freien Waldhügeln, an lichten Stellen im Walde, im jungen Tannenschlag, kurz, er findet sich fast überall vom Juli ab bis zum Spätherbste.

Der Reizker zählt wohl zu den besten Gewürzspeisepilzen und führt nicht umsonst seinen Namen „deliciosus“. Er ist ein guter Mischpilz und läßt sich in Essig einmachen, wie er auch zur Bereitung des Pilzextraktes vorzüglich ist. Beide Verfahren sind unter den Kochrezepten angegeben. Das Trocknen des Reizkers ist nicht zu empfehlen, da er dadurch an Geschmack verliert.

Nr. **16. Echter Reizker.** Eßbar.
Rougillon.
Lactaria deliciosa L.

Nr. 17. Brätling. Birnen-Milchling. Brotpilz.

Agaric paume. Lactaire dore. Jumeaux cannelle. Viau Vachotte. Vache. Vachette. Velo. Lactaire à lait Abondant.

Lactarius volemus Fr.

Synon.: Agaricus volemus Fr. Ag. lactifluus Ellrodt. Ag. testaceus Alb et Schw. Ag. helvus Krombh. Galorrheus volemus Fr.
Sporen weiss.

Den Brätling kann man die „Kuh des Waldes" nennen; auch der Name „Brotpilz" ist nicht unangebracht, denn roh genossen ist er von hervorragendem Nährwerte. Er ist sehr gut erkennbar.

Die Farbe des Hutes ist je nach dem Standorte des Pilzes bald heller, bald dunkler, entweder gleichmäßig rotgelb oder hellrötlich braun, zimtbraun oder matt rotgelb, goldgelb oder gelbbraun, in der vertieften Mitte immer dunkler an Farbe, im Alter erbleichend. Der Hut ist gewöhnlich regelmäßig, fleischig, ansehnlich, fest, kahl und glänzend. In der Jugend ist der Rand stark eingerollt, später dann flach und niedergedrückt, im Alter öfters einseitig aufgerichtet oder allseitig aufgerichtet mit hie und da rissiger Oberfläche.

Die Blätter sind anfangs weißlich bis blaßgelb, später bräunlich und färben sich beim Drucke braun. Sie sind dichtstehend, dünn leicht zerbrechlich, ungleich lang, die längsten dem Stiele kaum angewachsen und laufen an demselben herab.

Das Fleisch ist weiß, fest und dick.

Beim Bruche oder bei der geringsten Berührung der zarten Blätter entströmt den schlauchartigen Zellen des Pilzes eine reichliche, weiße, milde, harzige Stoffe enthaltende Milch, die an der Luft sich bräunt.

Der Stiel ist von gleicher Farbe wie der Hut, nach oben etwas heller, mit festem, weißen, in der Jugend milchendem Fleische. Er ist 2—3 cm dick, bis 12 cm hoch, bald gerade, bald schief gestellt, kahl, voll, aufgedunsen und rundet sich am Ende ab.

Der Geruch ist etwas würzig, bei älteren Exemplaren öfters schwach an Häringe erinnernd. Der Geschmack angenehm, nußartig, fast süß.

Er findet sich häufiger in Nadelwaldungen, seltener in Laubwaldungen und wächst nur vereinzelt. Leider kommt er bei uns etwas spärlich vor.

Vom Juli ab wächst er bis zum Oktober.

Er ist so ziemlich allgemein als vorzüglicher Speisepilz bekannt und wird sowohl als Gemüse, wie roh gegessen. Frisch im Walde gepflückt, etwas Salz in die Blätter gestreut und dann roh verspeist, ist er ein herrlicher Leckerbissen Aber auch mit etwas Salz in den Blättern auf der heißen Ofenplatte gebacken ist er sehr delikat.

Nr. **17. Brätling.** Eßbar.
Lactaire doré.
Lactaria volema Fr.

Nr. 18. Pfeffer-Milchling. Weißer Kuhpilz.

Agaric poivré. Vache blanche. Agaric acre. Auburon.

Lactarius piperatus Scop.

Synon. Galorrheus piperatus Scop. Agaricus piperatus Scop. Ag. acris Bull. Ag. Listeri Krombh

Sporen weiss, eiförmig, meist mit einem Spitzchen, glatt, 6 mkm lang, 5 mkm dick.

Der ganze Pilz ist von außen und von innen von rein weißer Farbe, im Alter wird er ganz schwach gelblich. Der Hut ist stets trocken, nie klebrig, ziemlich regelmäßig, glatt, kahl, derbfleischig und wird nicht selten bis 30 cm breit. In der Jugend ist er gewölbt, etwas genabelt, mit scharfem eingerolltem Rand, zuletzt wird er trichterförmig, brüchig und ist hie und da am Rande geschlitzt. Zonen hat er nicht, wie z. B. der Reizker.

Die Blätter sind weiß, im Alter schwach gelblich, stehen sehr dicht, sind sehr schmal, scharfkantig, nach beiden Enden verschmälert, hie und da gabelig und laufen am Stiele etwas herab, wo sie dann scharf absetzen.

Das Fleisch ist weiß und derb.

Die Milch ist weiß und klebrig; roh von sehr unangenehmem, bitterem, scharfem, stark an Pfeffer erinnerndem Geschmack.

Der Stiel ist weiß, markig, kurz, höchstens 6 cm lang und fast ebenso dick, walzenförmig angeschwollen, voll und ohne Spuren von Schleier oder Manschette.

Der Geruch ist aromatisch, der Geschmack scharf.

Seinen Standort hat der Pilz in Nadel- und Laubholzwaldungen. Er wächst in großen Mengen meist vereinzelt, selten gesellig.

Er erscheint bereits im Juli und dauert bis zum Oktober aus.

Obwohl der Pfeffer-Milchling noch von manchen Autoren als verdächtig hingestellt wird, kann ich bestätigen, daß er völlig unschädlich ist. In meiner Familie wird er regelmäßig als vorzüglicher Gewürzpilz zum Risotto und Gulasch verwendet. Auch die Italiener in der Schweiz sammeln ihn mit Vorliebe und schicken ihn getrocknet in großen Mengen nach Italien, wo er unter dem Namen „Peperone“ ein sehr beliebtes Nahrungsmittel bildet. Ebenso wird er in den Vogesen und in Rußland gegessen. Ja, für viele Gegenden soll der Pfefferschwamm (Lactarius piperatus) ein wahrer Segen sein, indem das Volk sich fast ausschließlich damit ernährt.

In Siebenbürgen gehört er zu den beliebtesten Speisepilzen und wird daselbst in besonderer Weise mit Speck auf dem Rost gebraten. Die Nord- und Südslaven, sowie die Rumänen geben ihm dort, wo er wächst, den Vorzug vor jedem andern Schwamm; auch wohlhabende Leute erklären ihn für ihre Lieblingsspeise. Er nimmt beim Kochen eine blauschwärzliche Farbe an und behält teilweise seinen scharfen Geschmack. Als Gemüsepilz ist er deshalb weniger zu empfehlen.

Nr. **18. Pfeffermilchling.** Eßbar.
Vache blanche.
Lactaria piperata Scop.

Nr. 19. Grünlicher Täubling.

Russule verdoyante. Bise verte. Bise vraie. Bise de curé. Palomet. Bonnet vert. Vert-de-gris. Verdette.

Russula virescens (Schaeff.).

Synon.: Agaricus virescens Schaeff. Ag. caseosus Wallr. Russula virescens Fr. Rüss. aeruginosa Krombh.

Die Sporen sind weiss, rundlich, stachelig, 6—7 mkm im Durchmesser.

Manche Pilzfreunde sind der Ansicht, daß eine auffallend grelle Farbe der Pilze ein Zeichen der Schädlichkeit derselben sei. Dies trifft aber nicht zu. Der vorliegende Täubling mit seiner wunderbar schönen Färbung zeigt uns auch hier wieder, daß sich in bezug auf Farbe keine giltigen Regeln aufstellen lassen.

Die Farbe des Hutes wechselt mit grünlich, spangrün, graugrün, mitunter bräunlich- oder seltener gelblichgrün erblassend, ist nach dem Rande zu weißlich, nach der Mitte hin mehr olivenfarbig. Anfangs ist der derbe, fleischige Hut halbkugelig, später flach gewölbt. Der Rand ist glatt, oft schwach rissig, in der Mitte etwas nabelförmig eingezogen. Die Oberhaut ist trocken, im Alter flockig oder gefeldert und warzig. Der Hut wird bis 12 cm breit.

Die Blätter sind weiß, ziemlich dicht, ungleich lang, oft gegabelt und sind am Stiele frei.

Das Fleisch ist derb und weiß.

Der Stiel ist ebenfalls weiß, fleischig, bis 8 cm lang, schwammigvoll und längsrinnig. Bei jungen Exemplaren ist er gewöhnlich nach unten verdickt.

Der Geschmack ist mild, der Geruch gering.

Seinen Standort hat er in Laubwäldern, am liebsten in Birkenwäldern und Gebüschen, selten kommt er in Nadelwaldungen vor.

Erscheint vom Juni bis Oktober.

Er zählt zu den schmackhafteren Speisetäublingen.

Nr. **19. Grünlicher Täubling.** Eßbar.
Palomet.
Russula virescens Schaeff.

Nr. 20. Ledergelber Täubling.

Rougillon vrai.

Russula alutacea Pers.

Synon.: Agaricus alutaceus Pers. Russula olivasceus Pers. Agaricus campanulatus Pers. Agaricus olivasceus Pers.

Sporen lebhaft ockergelb.

Sobald der Sommer seinen glanz- und farbenprangenden Einzug hält im Lande, die Schlüsselblumen Abschied läuten und die Dotterblumen ihre leuchtenden gelben Kugeln zeigen, beginnt der ledergelbe Täubling, der schönste und größte aus dieser Familie, seine dominierende Stellung im Walde einzunehmen.

Seinen Namen hat dieser Pilz von der Farbe der Blätter, nicht von der des Hutes, welcher in allen möglichen Nuancen sich zeigt; junge Exemplare sind entweder grünlich, grüngelblich, ins Rote spielend, ältere blutrot, braunrot, purpurrot oder kirschbraun. Später verblaßt die Farbe. Anfänglich ist der Hut halbkugelig, breitet sich dann aus, ist in der Mitte etwas niedergedrückt, wird 5—15 cm breit und hat glatten, scharfen, eingerollten Rand, der im Alter höckerig gerieft ist. Die glänzende, klebrige, dünne Oberhaut läßt sich leicht abziehen.

Die breiten, bogigen Blätter stehen ziemlich weitläufig und frei vom Stiele, doch sind sie auch oft kurz angeheftet; sie haben anfangs eine gelbliche, später eine lederartige Farbe.

Das gebrechliche Fleisch ist weiß.

Der Stiel ist dick, fest, voll, walzenförmig und wird bis 12 cm hoch. Er ist weiß, nur höchst selten rötlich angehaucht.

Geruch gering; Geschmack angenehm mild.

Seinen Standort hat dieser Pilz meist in Nadelwäldern. Doch auch Laubwälder und gemischte Haine wählt er sich als Aufenthalt. Er kommt in großen Mengen vor.

Die Erscheinungszeit dauert von Ende Juli bis Ende Oktober.

Er ist eßbar und gehört zu den wohlschmeckenden Täublingen. Mit echtem Weinessig als Salat zubereitet mundet er vorzüglich.

Nr. **20. Ledergelber Täubling.** Eßbar.

Rougillon vrai.

Russula alutacea Pers.

Nr. 21. Brandtäubling. Brandiger Täubling.

Agaric hâlé.

Russula adusta. (Pers.)

Synon.: Agaricus adustus Pers. Ag. nigricans Otto. Russula adusta Fr.
Die Sporen sind weiss, kugelig, stachelig und haben 7—9 mkm Durchmesser.

Diesem Pilze wurde ebenfalls lange Zeit hindurch das Odium der „Verdächtigkeit" angehängt und zwar ganz mit Unrecht. Wenn er auch nicht gerade zu unsern besten Speisepilzen zählt, so ist er doch immerhin ein ganz nützlicher Pilz für die Küche, welcher den Vorteil für sich hat, leicht erkennbar zu sein. Sein sicheres Erkennungszeichen bilden die an ihrer Schneide schwärzlichen Blätter. Hält man den Pilz wagrecht vor das Auge, so bemerkt man an der scharfen Außenseite der Blätter schmale schwärzliche Streifen, die wie angebrannt aussehen, daher wohl sein Name.

Der Hut des Brandtäublings ist anfänglich leicht gewölbt, vertieft sich jedoch bald mehr oder weniger, hie und da wird er fast trichterförmig. Die Farbe des Hutes ist weißlichgrau, später schmutzig oder graubraun; zuweilen auch ins ledergelbe oder olivenfarbige spielend. Der Rand des Hutes ist anfangs eingebogen, glatt und wird später gerade. 6–16 cm breit, trägt der Hut meist etwas Erde, welche er beim Sprossen aus dem Boden mit sich nimmt.

Die leicht zerbrechlichen, dichtstehenden, wachsartigen Blätter sind am Stiel angewachsen und laufen auf eine ganz kurze Strecke an demselben herab; sie sind ungleich lang, anfänglich weiß und werden später grauweiß; beim Berühren färben sich die Blätter schwärzlich.

Das Fleisch ist grauweißlich bis schwärzlich.

Der aufgedunsene, volle Stiel ist sehr kurz und dick, hat eine grauschwärzliche, später schwarzbraune Farbe.

Der Geruch ist ziemlich stark, fast widerlich; wenn auch der Geschmack etwas erdig ist, so ist er doch sonst mild.

Er wächst vom August bis zum Oktober.

Man findet ihn in allen Wäldern.

Trotz seines harten, spröden Fleisches und seines eigentümlichen Geruches gehört er zu unsern Speisepilzen. Beim Kochen verliert er obige Eigenschaften vollständig. Besonders als Mischpilz läßt er sich gut verwenden.

Nr. 21. **Brandtäubling.** Eßbar.
Agaric hâlé.
Russula adusta Pers.

Nr. 22. Roter Täubling.

Agaric rouge.

Russula rubra (DC.).

Synon.: Agaricus ruber DC. Russula rubra Fr. Ag. sanguineus Vittad.
Sporen kugelig, weiss 8—10 mkm dick.

Die in meinen vielen Pilzausstellungen geäußerte Ansicht, man sollte lieber alle Täublinge mit rotem Hute und rotem oder rötlich gefleckten Stiele meiden, kann ich hier nur wiederholen. Es gilt das besonders für angehende Pilzfreunde. Wer schon tiefer in die Pilzkenntnis eingedrungen, der mag sich auch an diese heranwagen und da bietet sich gleich bei vorliegendem Pilze eine günstige Gelegenheit, Proben seines Könnens abzulegen.

Der fleischige, steife Hut ist anfangs gewölbt, breitet sich später flach aus und vertieft sich nach innen. Der abstehende stumpfe Rand ist glatt und nicht gestreift. Die Oberfläche ist gewöhnlich trocken, doch bei Regenwetter, wie fast alle Pilze, etwas klebrig. Die Farbe des Hutes variiert zwischen zinnoberrot und feurig purpurrot, verblaßt aber auch mitunter und scheint dann ledergelb.

Die ziemlich dichtstehenden Blätter sind am Stiel stumpf angewachsen, erweitern sich nach vorne, teils halbiert und gegabelt. Sie sind weißlich, hie und da mit roter Schneide und werden im Alter gelblich.

Das trockene, käsige Fleisch ist weiß, unter der Oberhaut mit einem rötlichen Schimmer.

Der Stiel ist ebenfalls weiß, im unteren Teile aber mit einem buntrötlichen Anfluge versehen.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack brennend scharf.

Seinen Standort hat der Pilz in allen Wäldern, besonders in Laubwäldern.

Er tritt vom August bis zum Spätherbst auf.

Eine Verwechslung mit dem giftigen Speiteufel für den ersten Moment ist denkbar; trotz seines scharfen Nachgeschmackes ist er eßbar; seine Verdächtigung grundlos.

Nr. 22. **Roter Täubling.** Eßbar.
Agaric rouge.
Russula rubra DC.

Nr. 23. Speitäubling. Speiteufel.

Agaric émétique.

Russula emetica Fr.

Synon.: Agaricus emeticus Harz. Agaricus ruber Fr.
Sporen weiss, kugelig, stachelig, 8—10 mkm im Durchmesser.

Es ist dies einer von jenen Pilzen, deren Kenntnis sehr wichtig ist. Der Speitäubling zählt zu den giftigen Pilzen, dessen Genuß wenn auch nicht gerade den Tod, so doch heftige Darmerkrankung hervorruft und der deshalb sorgfältig gemieden werden muß. Im frischen Zustande am Fundorte wäre er leicht an seinem widerlichen Geruche, der bei schwächlichen Personen schon allein Erbrechungen (daher sein Name) hervorruft, leicht zu erkennen, aber leider verliert sich dieser Geruch nach längerem Heraussein aus dem Boden. Weil aber dieser Pilz in Form und Farbe sehr veränderlich ist, so wird es schließlich für Anfänger in der Pilzkunde am ratsamsten sein, überhaupt alle Täublinge mit rotem Hute und rötlichem Stiele zu meiden, auch auf den Umstand hin, daß man damit etliche eßbare unbeachtet läßt. Es ist sicher besser so!

Die Hutform des Speiteufels ist gewöhnlich verflacht oder niedergedrückt, am Rande mit feinen Furchen mehr oder weniger dicht versehen. Es ist dies ein gutes Erkennungszeichen. Die Farbe des Hutes wechselt vom Rosenrot bis zum Blutrot, vom hellern oder dunklern Kirschrotbraun bis zum Purpurrot und verblassend ins Rotbraune übergehend. Die rote Farbe zeigt sich also in allen Nüancen. Der Hut ist fast trocken, glatt, glänzend, bei feuchtem Wetter etwas schmierig, ziemlich dünnfleischig, 5—10 cm breit und im Alter leicht zerbrechlich.

Auch die Farbe der Blätter variiert von reinweiß bis weißlichgrau; aber niemals gelb. Sie sind gleich lang, frei, stehen ziemlich weitläufig und sind ungegabelt.

Das sonst weiße Fleisch erscheint unter der abziehbaren Oberhaut rötlich und hat einen widerlichen Geruch.

Der elastische Stiel ist kurz, 6–8 cm hoch, voll und fest. Er hat fast stets die Farbe des Hutes, wenn auch in wenig hellerer Nüance. Sonst ist er glatt und hie und da ganz fein gestrichelt.

Der Geschmack ist scharf brennend, viel ärger als weißer Pfeffer. Der Geruch bei frischen Exemplaren unangenehm, eckelerregend; verliert sich aber später.

Der Speitäubling ist fast in allen Wäldern gemein, doch kommt er nicht überall gleich häufig vor. Hauptsächlich liebt er feuchte Wiesen und Fichtengebüsch.

Man hüte sich vor ihm — er ist giftig!

— — —

Nr. **23. Spei-Täubling.** Giftig.
Agaric emétique.
Russula emetica Schaeff.

Nr. 24. Stink-Täubling.

Agaric fétide.

Russula foetens Pers.

Synon.: Agaricus piperatus Bull. Ag. fastidiosus Pers. Ag. foetens Pers. Ag. incrassatus Sow.

Sporen, weiss, rundlich, kurzstachelig, 8 mkm im Durchmesser.

Form und Farbe dieses Pilzes in der Jugend täuschen auch dem erfahrenen Pilzsammler einen Steinpilz vor. Kaum dem Boden entnommen merkt man aber den argen Irrtum und zerschellt dann den „Betrüger“ am nächsten Baum. Um ihn recht gut kennen zu lernen, sei dem Nichtsnutz ein unverdientes Plätzchen angewiesen.

Die Hutfarbe ist gelbbraun oder schmutzig-ockerbraun, die Oberhaut klebrig und schmierig. Der Hut schlüpft fast kugelig oder eiförmig aus der Erde, ist dann niedergedrückt und verflacht sich später zur Breite von 15 cm. In der Mitte ist der Hut dickfleischig, buckelig, mit breitem, häutigem, höckerig gefurchtem, anfangs eingerolltem, dünnem Rande.

Die zuerst weißlichen, später bräunlichen Blätter sind am Stiel angewachsen, sehr ungleich, teilweise gegabelt und sondern in der Jugend Wasser ab.

Das Fleisch ist weißlich.

Der Stiel ist ebenfalls weißlich, zuerst voll, dann hohl, 3 bis 4 cm dick, 6—12 cm lang und nach unten abgerundet.

Der Geruch ist widerlich und ekelerregend, der Geschmack scharf.

Er wächst in Wäldern und Gebüschen und kommt überall häufig vor.

Man findet ihn vom Juli bis zum Oktober.

Er ist ungenießbar.

Nr. **24.** **Stink-Täubling.** Ungenießbar.
Agaric fetide.
Russula foetens Pers.

Nr. 25. Pflaumenrässling. Moosling. Simmerling. Echter oder deutscher Mousseron. Mehlblätterschwamm.

Agaric mousseron. Le mousseron gris.

Agaricus (Rhodosporus) prunulus Scop.

Synon.: Agaricus albellus Schaeff. Ag. pallidus Sow. Ag. Sowerbei Krombh. Clitopilus Fr. Clitopilus Orcella Quelet.

Die Sporen sind blassbraun, spindel- oder fast zitronenförmig, mit 3 tiefen Längsfurchen, 10—16 mkm lang, 6 mkm dick.

Leichte Erkennbarkeit, häufiges Vorkommen, allgemeine Verbreitung über ganz Europa und nicht zuletzt sein vorzüglicher Geschmack machen diesen Pilz zu einem der beliebtesten in Deutschland, Frankreich und Italien. Eine Verwechslung mit einer ähnlichen giftigen oder ungenießbaren Art ist ausgeschlossen.

Hie und da ist der Hut aschgraugelblich, in der Regel ist er aber weiß bis grauweiß. Er ist ziemlich fleischig. In der Jugend mit eingerolltem, dann dünnem, oft unregelmäßig ausgeschweiftem oder eckigem, welligem Rande, flach gewölbt, oft mit stumpfen Höcker in der Mitte; später trichterförmig. Bei feuchtem Wetter ist er etwas klebrig, bei trockenem glatt und fühlt sich wie Handschuhleder an. Er wird 4—12 cm breit.

Die Blätter sind anfangs weißlich, später lehmfarben oder fleischrötlich, nicht gar dicht stehend, ungleich lang und weich, bis 4 mm breit und laufen ziemlich weit am Stiele herab.

Das Fleisch ist weiß, roh schmeckt es etwas säuerlich.

Der Stiel, gewöhnlich von der Dicke eines Gänsekiels, ist weißlich oder gelblich, voll, kurz, 3—6 cm lang, bauchig, feinflockig oder weichfilzig, am Grunde zottig, zumeist schief aufsteigend und außerhalb der Mitte des Hutes entspringend.

Geschmack angenehm, Geruch stark nach frischem Mehl oder Teig. Er findet sich in Wäldern, auf Waldplätzen, Wiesen und an Wegrändern, besonders aber an schattigen, feuchten und moosigen Stellen.

Seine Erscheinungszeit ist der Frühsommer bis Spätherbst.

Er ist ein vorzüglicher Speisepilz; für Anfänger im Pilzsammeln seiner Form und seines Geruches wegen leicht erkennbar.

Nr. 25. **Pflaumenräßling.** Eßbar.
Agaric mousseron.
Rhodosporus prunulus Scop.

Nr. 26. Austern-Seitling. Drehling.

Oreille de nouret. Agaric coquille d'huitre. Couvrose.

Agaricus (Pleurotus) ostreatus Jacqu.

Synon.: Agaricus dimidiatus Bull. Ag. nigricans Flora dan. Ag. glaucoumbrinus et crispatus Schum. Ag. atroalbus Otto. Clitocybe ostreata Karst.

Sporen weiss.

Ein in Form, Größe und Farbe sehr verschiedener, allgemein verbreiteter Pilz, der meist rasen- oder dachziegelartig wächst und bis 2 Pfund schwer wird.

Die Hutfarbe ist jung, schwärzlich, wird allmälig blässer und dann bräunlich; aber auch graublaue, braungrüne, aschgraue oder grauockerartige Färbung kommt vor. Die Oberhaut ist glatt und zerreißt später in Schuppen. Der Hut, dessen eine Seite in den Stiel übergeht ist fleischig, muschelförmig, selten rund, meist halbiert, 6—20 cm breit, im Alter etwas vertieft, der Hutrand ist stets eingerollt.

Die Blätter sind weiß oder grauweiß, später oft schmutzig ockerfarbig, stehen oben am Hut ziemlich entfernt, laufen am Stiel weit herab, sich dann näher rückend und verbindend. Am Grunde sind sie verästelt.

Das Feisch ist weiß und weich.

Der Stiel ist weiß, meist verkürzt und undeutlich, zuweilen aber kräftig entwickelt, festfleischig, elastisch, nach oben erweitert, 2—4 cm lang, 1—3 cm dick, gewöhnlich seitlich, öfters auch fast zentral und ästlich verwachsen, am Grunde mit steifen Haaren überzogen.

Der Geruch anisartig (in den meisten Pilzbüchern fehlt diese Angabe), der Geschmack angenehm.

Er wächst auf lebenden Bäumen, aber auch an alten Laubholzstrünken.

Erscheinungszeit August bis Dezember.

Er ist ein vorzüglicher Speisepilz, der schon im Altertum zu den gesuchtesten gehörte.

Nr. 26. **Austern-Seitling.** Eßbar.
Oreille de noiret.
Agar. (Pleurotus) ostreatus Jacqu.

Nr. 27. Nebelgrauer Trichterling.

Agaric nébuleux.

Agaricus (Clitocybe) nebularis Batsch.

Synon.: Agaricus pileolaris Bull. Ag. canaliculatus Schum. Ag. turgidus Grev.
Die Sporen sind weiss, elliptisch, 4 mkm lang, 2½ mkm dick.

Wenn dieser Pilz von manchen Autoren für verdächtig gehalten wird, so tut man ihm entschieden unrecht. Oft und oft habe ich in Ausstellungen sein Loblied singen hören als vorzüglichen Speisepilz und aus eigenen Erfahrungen kann ich dies nur bestätigen. Nur davor möchte ich dringend abraten, gerade diesen Pilz in nassem oder altem Zustande oder nach starkem Regenwetter zu sammeln. Man nehme nur junge, trockene Exemplare und man wird nie Klagen über ihn hören.

Die Farbe des derbfleischigen, anfangs gewölbten Hutes ist nebelgrau, hell oder dunkel aschgrau, selten weißlich, in der Jugend mit einem schimmelartigen zarten Hauch überzogen, der dicke Rand nach innen gerollt und häufig gekerbt, in der Mitte oft mit einem stumpfen Höcker ausgewachsen, flach ausgebreitet. Er wird bis 15 cm breit.

Die Blätter sind anfänglich weiß, später weißgelblich, selten gelb. Sie sind 2—3 mm breit, dichtstehend und laufen bogenförmig kurz am Stiele herab.

Das Feisch ist fest, zart und weiß.

Der Stiel ist entweder hellgrau, weißlichgrau oder gelblich, mitunter gestreift, fleischig, voll, schwammig-elastisch, wird bis 10 cm hoch und ist oben 1—2, unten 3 cm dick.

Der Geschmack ist angenehm, süßsäuerlich, fast nußartig, der Geruch würzig, wie nach frischem Mehl.

Seinen Standort hat er in Gärten, Haiden, Wäldern oder auf Waldwiesen, wo er zwischen Gras und Laub, oft herdenweise oder in sog. Hexenringen wächst. Man trifft ihn auch öfters in einem Ringe um einen Baum oder Baumstumpf herum, selten auf alten, modrigen Holzstöcken.

Er erscheint bereits im August und dauert bis in den November hinein.

Er ist ein wohlschmeckender Speisepilz, der wegen seines häufigen Vorkommens um so wertvoller ist.

Nr. 27. **Nebelgrauer Trichterling.** Eßbar.
Agaric nébouleux.
Agar. (Clitocybe) nebularis Batsch.

Nr. 28. Rötlicher Ritterling.

Agaric rougeâtre.

Agar. (Tricholoma) rutilans Schaeff.

Synon.: Agaricus serratus Bolt. Ag. xerampelinus Sow. Ag. dentatus L.
Sporen weiss, rundlich-elliptisch, 5—8 mkm lang 6–7 mkm dick.

Einer der schönsten Pilze des Waldes, ist sein fleischiger Hut mit dichtem, feinem, purpurrotem Filz bedeckt, der sich mit dem Wachsen des Pilzes in lauter kleine Schuppen und Körnchen auf gelbem Grunde auflöst. Anfangs ist der Hut halbei-förmig, dann glockenförmig, endlich flach mit etwas eingerolltem Rand und verschwindendem Buckel. Häufig ist der Hut seitwärts gestielt. Er wird 14 cm breit.

Die Blätter sind immer schön goldgelb, abgerundet, dichtstehend, ungleich lang, an der Schneide etwas verdickt und im Alter fein gesägt.

Das Fleisch ist ebenfalls schön gelb und zart.

Der Stiel gleicht in Färbung und Bekleidung dem Hute, ist walzenförmig, manchmal bauchig und verbogen, 5—8 cm lang anfangs voll, später etwas hohl und weich. Auch er ist gelb und mit kleinen, purpurroten Körnchen besetzt.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Er wächst in Laub- und Nadelwäldern nur am Grunde alter Stämme und Baumstümpfe, oder auf faulenden Ästen im Boden.

Seine Zeit ist vom August bis November.

Er ist ein hochfeiner Speisepilz als Gemüse und eignet sich besonders zum Einmachen. Als leicht erkennbarer Pilz ist er den Anfängern unter den Pilzfreunden besonders zu empfehlen.

Nr. 28. **Rötlicher Ritterling.** Eßbar.
Flamboyant.
Agar. (Tricholoma) rutilans Schaeff.

Nr. 29. Geselliger Ritterling.

Agaric associé (?).

Ag. (Tricholoma) conglobatus Vitt.

Sporen weiss.

Dieser Ritterling, dem Norditalien als Wohnort in Rabenhorsts Krypt.-Flora angewiesen worden ist, scheint ziemlich zahlreich über die Alpen gewandert zu sein, denn ich habe ihn bei uns sehr häufig gefunden.

Sein Hut ist meist uneben gestaltet, kompakt, kahl und glatt, etwas gewölbt, fleischig; er ist 4—10 cm breit. Der etwas bereifte Rand ist dünn und anfangs eingerollt. Die Farbe des Hutes wechselt von weißlich bis hell- oder dunkelolivenbräunlich und schwärzlichbraun, je nach Schatten oder Sonne.

Die Blätter stehen frei, sind abgerundet und weißlich.

Das Fleisch ist weiß und gebrechlich.

Der weißliche Stiel ist etwas bauchig und schwach filzig. Die Stiele entspringen in großer Zahl (10 - 100 Köpfe tragend) aus einem Knollen.

Der Geschmack ist unbedeutend, der Geruch wie frisches Mehl.

Seinen Standort hat er in Höfen, Gärten, auf Wegen und schattigen Plätzen.

Er zeigt sich bereits im August und dauert bis Ende November Er ist eßbar.

Nr. **29. Geselliger Ritterling.** Eßbar.
Agaric conglobate.
Agar. (Tricholoma) conglobatus Vitt.

Nr. 30. Blutroter Hautkopf.

Agaric sanguin.

Cortinarius sanguineus Fr.

Synon.: Agaricus sanguineus Wulf. Ag. santalinus Scop. Ag. rubens Bolt. Sporen elliptisch, braun, 6 mkm lang, 4 mkm dick.

Was leuchtet dort so blutigrot am nadelbesäten Boden des dunklen Tanns, großen Blutstropfen gleich, die den sturmgeknickten Aesten der Tannen, Fichten und Föhren in herbem Weh zu entströmen scheinen? Sehen wir aber näher zu, so finden wir, daß es durch und durch tiefrote Pilze sind, welche unsere Aufmerksamkeit auf sich zogen.

Der Hut ist anfangs gewölbt, breitet sich später aus, hat eingebogenen Rand, seidenhaarig oder kleinschuppig, etwas glänzend, wird 2—4 cm breit, ist dünnfleischig und blutrot.

Die ebenfalls blutroten Blätter sind in der Jugend von einem blutroten Schleier bedeckt, der bald verschwindet. Sie sind eine Nuance dunkler als der Hut, mäßig breit, stehen frei und ziemlich dicht. Im Alter werden dieselben zimmetbraun.

Das Fleisch ist ebenfalls rot.

Der dunkelblutrote Stiel ist gewöhnlich zusammengedrückt, wird später hohl, ist schlank, gleichmäßig dick, nach unten nur kurz verdünnt und hat meistens hellere Längsfasern. Beim Zusammenpressen entleert der Stiel einen blutroten Saft.

Geschmack und Geruch sind etwas widerlich.

Dieser prächtigschöne Pilz mit dem leuchtenden Kleide findet sich vom Juli an bis zum Oktober.

Sein liebster Aufenthalt ist der schattige Nadelwald; doch ist er nicht überall gerade häufig.

Er gehört zu den guten Speisepilzen und ist des Sammelns wert, umsomehr da er leicht erkennbar ist. Als Mischpilz gut verwendbar, läßt er sich auch trocknen.

Nr. **30. Blutroter Hautkopf.** Eßbar.
Agaric sanguin.
Cortinarius sanguineus Wulf.

Nr. 31. Büscheliger Schwefelkopf.

Agaric en faisceaux. Agaric doré.

Hypholoma fasciculare Huds.

Synon.: Agaricus fascicularis Bolt.
Die Sporen sind schwarz (düster), 6—7 mkm lang und 4 mkm dick.

Bewundernd hemmt der Wanderer seine Schritte, wenn am morschen Stamme er das schöne, phosphoreszierende Gelb des hundertfältig emporstrebenden Pilzes erschaut, der in großen Lagern rings den Stock oder verborgene faulende Äste im Boden bedeckt.

Der Hut dieses Pilzes ist anfangs halbkugelig, nie aber eingerollt wie beim Hallimasch, verflacht sich später, ist dann dünnfleischig, scheibenförmig, oft auch schwach gebuckelt und fühlt sich etwas fettig an. Er wird 3—5 cm breit. Seine Farbe ist von lebhaftem Ockergelb bis zum Schwefelgelb, in der Mitte etwas dunkler, fast rötlichgelb, bräunlich oder rötlichbraun mit blassem, sehr dünnem Rande.

Die Blätter sind sehr dichtstehend, am Stiele angewachsen, nicht herablaufend wie beim Hallimasch, und etwas zerfließend. Ihre Farbe ist anfangs lebhaft gelb, wird dann grünlichgelb und zuletzt schwärzlichgrün.

Das Fleisch ist hellgelb.

Der Stiel ist hohl, meist gebogen oder gekrümmt, glatt und faserig, am Grunde oft zottig, wird 5—24 cm lang und 4—6 cm dick; seine Farbe ist stets wie der Hut. Bemerkenswert ist, daß der Schwefelkopf einen schwachen Schleier als schwarzen Saum am Hutrande trägt, der zuweilen sich auch als vergänglicher Ring am Stiele befindet.

Am ganzen Pilz ist die schwefelgelbe Farbe vorherrschend und gerade dadurch vom eßbaren Hallimasch, der oft mit ihm am gleichen faulen Stocke wächst, leicht zu unterscheiden

Der Geruch ist widerlich, der Geschmack bitter.

Seine Erscheinungszeit ist vom Mai bis in den Winter.

Er findet sich in dichten Büscheln an alten Baumstämmen und faulenden Aesten im Boden. Seltener auf der Erde.

Er gilt allgemein als giftig.

Nr. **31. Büscheliger Schwefelkopf.** Giftig.
Agaric doré.
Hypholoma fasciculare Huds.

Nr. 32. Ziegelroter Schwefelkopf. Bitterschwamm.

Agaric changeant.

Hypholoma lateritium Schaeff.

Synon.: Hypholoma sublateritium Fr. Agaricus lateritius Schaeff. Ag. auratus Fl. Dan. Ag. mutabilis Scop.

Die Sporen sind braun-purpurn, schwarz, elliptisch, 5 mkm lang und 3 mkm dick.

Ein recht naher Verwandter des vorhergehenden ist dieser Pilz. Gleiche Brüder, gleiche Kappen; nur ist er nicht wie sein gelber Vetter von so bösartiger Gesinnung, sondern ein völlig harmloser Bursche, der im Notfalle einen knurrenden Magen zum Schweigen bringen kann.

Die Farbe des Hutes ist ziegelrot oder gelbrot, in der Mitte braunrot Der Hut ist 5—8 cm breit, trocken, glatt, seidenhaarig, halbkugelig, später flach gewölbt, scheibenförmig, am Rande eingebogen; in der Jugend stumpf und durch einen gelblichweißen Schleier mit dem Stiel verbunden.

Die Blätter anfänglich weißlich, werden dann ockergelb und später grauolivenfarbig. Sie sind am Stiele angewachsen und stehen ziemlich dicht.

Das derbe Fleisch ist weißlich oder hellgelb.

Der Stiel ist gelb, unten rostbräunlich, nach abwärts verjüngt, voll, glatt, faserig, und verbogen; im oberen Teile trägt er meist Reste des vergänglichen Schleiers. Er ist 8 cm und mehr hoch und 4 - 7 mm dick.

Geruch sehr schwach, nicht unangenehm, Geschmack bitter.

Er wächst auf und in der Nähe von Baumstämmen meist in kleinen Rasen, kommt aber auch vereinzelt vor.

Seine Erscheinungszeit dauert vom Juni an bis in den Winter hinein. Auch im März habe ich ihn schon gefunden.

Er ist eßbar, aber das Gericht schmeckt etwas bitter.

Nr. **32. Ziegelroter Schwefelkopf.** Eßbar.
Agaric changeant.
Hypholoma lateritium Schaeff.

Nr. 33. Feld-Champignon. Feld-Egerling.

Agaric des champs.

Psalliota campestris. L.

Synon.: Agaricus edulis Bull. Ag. campestris L.
Die Sporen sind schwarz (düster), rundlich elliptisch, 9 mkm lang und 6 mkm dick.

Ein richtiger Globe-Trotter ist der gemeine Feldegerling, auch „Champignon" genannt. Er kommt in allen Weltteilen vor, an den Küsten Afrikas bis Lappland, von Nordamerika bis Sibirien und China. Schon Dioskorides nannte ihn vorzugsweise den (*Μύκης ἐ'δώδιμη*). Plinius gedenkt seiner als einer der besten Arten Schwämme zur Speise mit der Bezeichnung Callo rubens. Bei Apicius findet man ihn unter dem Namen funguli und die Zubereitung war bei den Römern gleich jener der Morcheln. (Siehe Kochrezepte.)

Die Farbe des Hutes ist ein reines Weiß; er ist glatt, manchmal flockig oder kleinschuppig. Die Oberhaut läßt sich leicht abziehen. Bei Verletzungen rötet sich das Fleisch schwach.

In der Jugend ist der Hut fast kugelrund, später halbkugelig und im ausgewachsenen Zustande ziemlich flach gewölbt. Der Rand ist anfangs etwas eingebogen. Der sehr fleischige Hut wird 6—28 cm im Durchmesser.

Die Blätter sind nur in frühester Jugend weiß, werden bald blaßrosa bis fleischfarbig, dann bräunlich und schließlich schwarz. Sie sind fast gleich lang, am Stiel stumpf, am Hutrande spitzig, sonst bauchig und ganz wenig zerfließend im Alter.

Das Fleisch ist rein weiß, fest, wird oft mehr als 3 cm dick und rötet sich schwach an der Luft, ebenso beim Kauen.

Der Stiel ist ebenfalls rein weiß, fleischig, rund, meist voll, brüchig und am Grunde knollig verdickt. Er wird bis 15 cm lang und ist in der Jugend mit dem Hute durch eine schleierartige Haut verbunden. Die Haut zerreißt beim Wachsen und bleibt als wulstiger Ring (Manschette) am Stiel hängen. Oft bleiben auch Fetzen des Schleiers am Hutrande zurück.

Der Geruch ist fein aromatisch, man möchte ihn einen Mandelgeruch nennen. Dieser Geruch unterscheidet ihn hauptsächlich vom giftigen Knollenblätterpilz, der ihm in der Jugend sehr ähnlich sieht.

Seinen Standort hat der Champignon meistens auf Viehweiden, Matten, Feldrainen, Wegerändern, Waldspitzen, da wo Wald und Matten zusammenstoßen, seltener im Walde selbst. Am häufigsten findet er sich, wo Pferdedünger liegt oder gelegen hat.

Er tritt schon Ende Juni auf, findet sich den ganzen Sommer und Herbst hindurch bis zum November hinein.

Der Champignon ist, was Wohlgeschmack anbelangt, der König der Pilze. Er bildet für die heutige Kochkunst ein unentbehrliches Material und wird deshalb in vielen Ländern künstlich gezüchtet. Seine Verwendbarkeit ist eine außerordentlich vielseitige. (Siehe auch künstliche Zucht der Pilze).

Beim Champignonsuchen ist nur darauf zu achten, daß die Blätter rosa oder bräunlich gefärbt sind und der Geruch ein aromatischer ist, dann kann eine Verwechslung mit dem Knollenblätterpilz gar nie vorkommen.

Nr. 33. **Feld-Champignon.** Eßbar.
Agaric des champs.
Psalliota campestris L.

Nr. 34. Schaf- oder Acker-Champignon. Schaf-Egerling.

Agaric des jachéres. Paturon blanc. Boule de neige. Champignons des bruyères.

Psalliota arvensis Schaeff.

Synon.: Agaricus Georgii Sow. Ag. pratensis Scop. Ag. edulis Krombh. Ag. exquisitus Vitt. Ag. arvensis Schaeff.

Die Sporen sind dunkel purpurfarben, rundlich-elliptisch, 9 mkm lang und 6 mkm dick.

Ebenfalls einer aus der Champignon-Dynastie!

Die Farbe des Hutes ist reinweiß, bei Berührung und wenn er längere Zeit aus dem Boden genommen ist, wird er gelbfleckig; in der Jugend ist der fleischige Hut flockig (kleieartig), später glatt oder rissig. Er kommt kegel- oder glockenförmig aus der Erde, breitet sich später aus, wölbt sich rund und wird über 15 cm breit. Der Rand ist wie beim echten Champignon vor der Entfaltung des Hutes durch eine unvollständige Hülle mit dem Stiele verbunden, die beim Strecken des letzern reißt und als ringartige Manschette an ihm haften bleibt. Die Hutoberfläche fühlt sich an wie Handschuhleder.

Die Blätter sind anfangs weißlich oder schwach lehmfarbig und färben sich erst, nachdem die Hülle geplatzt ist, rötlich, später schwarzbraun; nicht zerfließend. Sie sind am Stiele frei, häutig und vorn breiter. Vom Feldchampignon (Ps. campestris) ist der Schaf-Champignon (Ps. arvensis) besonders durch die anfangs weißlichen Lamellen und den gelbfleckigen Hut verschieden.

Das Fleisch ist unveränderlich weiß, dick, zäh und nicht so saftig wie beim Feld-Champignon.

Der weiße, nach unten verdickte, nach oben etwas verjüngte, derbe Stiel trägt einen weißen, breiten, herabhängenden Ring, der aus zwei Blättchen besteht, von denen das untere strahlig gespalten ist. Er ist rund, kräftig und gewöhnlich höher (bis 18 cm lang, 2—7 cm dick) als beim echten Champignon. Im Alter ist er hohl und mit einem flockigen Mark gefüllt.

Geruch und Geschmack sind angenehm aromatisch.

Seinen Standort hat er auf Angern, Triften, Weiden, in Wiesen, an Waldrändern, aber auch in Wäldern und Gebüschen und in den Moospolstern lockerer Waldbestände von Laub- und Nadelhölzern und in Weinbergen.

Er gedeiht die ganze Pilzzeit über, vom Juni bis November.

Er ist zwar etwas minderwertiger als der Feld-Champignon, aber immerhin ein ganz vorzüglicher Speisepilz, als Suppe sowohl wie als Gemüse. Auch eignet er sich zum Sterilisieren und Trocknen.

Von dem ihm in der Jugend ähnlichen giftigen Knollenblätterpilz ist er leicht durch sein reinweißes aromatisches Fleisch (Knollenblätterpilz Kartoffelgeruch), den wulstigen Ring (Knollenblätterpilz zarten Ring), die rosafarbigen Blätter (Knollenblätterpilz weiße Blätter) und den schwach verdickten Stiel (Knollenblätterpilz häutige starke Knolle) zu unterscheiden.

Nr. **34. Schaf-Champignon.** Eßbar.
Agaric des jacheres.
Psalliota arvensis Schaeff.

Nr. 35. Sparriger Schüppling.

Agaric écailleux.

Ag. (Pholiota) squarrosa Müll.

Synon.: Agaricus floccosus Schaeff. Ag. squamosus Bull.
Die Sporen sind gelblich, elliptisch, 7—8 mkm lang und 4—5 mkm dick.

Die Obstzüchter wissen ein Liedlein zu singen von diesem Pilze, welcher schon ihre schönsten Hoffnungen zunichte gemacht hat. Der Pilzfreund bewundert wohl seinen mächtigen Aufbau am Fuße der Bäume, hat aber sonst nicht sonderlich großes Interesse an seinem Erscheinen. Er ist nicht wertvoll.

Die Farbe des Huts ist strohgelb oder safrangelb bis braungelb. Anfangs glockenförmig, breitet sich der fleischige Hut später aus, verflacht dann und ist stumpf gebuckelt. Er wird bis 20 cm breit. Der Rand ist scharf und etwas eingerollt. Charakteristisch sind die den Hut, resp. den ganzen Pilz dicht bedeckenden umgebogenen dunklen Schuppen, die oft sogar über den Hutrand hinausgehen.

Die Blätter sind schmal, dichtstehend, am Stiel fast herablaufend, anfänglich blaß olivenfarbig, werden dann blaßgrünlich braun bis umbrabraun.

Das Fleisch ist derb, wässerig, gelb, an der Luft sich etwas rötend, das des Stieles wird an der Luft goldgelb.

Der fleischige, volle, zähe Stiel ist von gleicher Farbe, wie der Hut, mit einem flockigen, vergänglichen Ring versehen, wird bis 20 cm lang, 1—3 cm dick und ist ebenfalls mit den abstehenden zurückgekrümmten, rostbraunen Schüppchen bedeckt. Oberhalb des Ringes ist der Stiel glatt und hellgelb. Nach unten verjüngt sich der Stiel.

Geschmack und Geruch widerlich, dumpfig.

Er wächst in großen Rasen, an lebenden wie abgestorbenen Stämmen verschiedener Laubbäume oder auch in der Nähe derselben, besonders gern an Obstbäumen und bringt diese zum Absterben. Er ist darum ein gefürchteter Baumschädling.

Seine Erscheinungszeit ist vom September ab bis zum Winter.

Er ist eßbar und ergiebig, aber wenig schmackhaft.

Nr. **35. Sparriger Schüppling.** Eßbar.
Agaric écailleux.
Agar. (Pholiota) squarrosa Müll.

Nr. 36. Hallimasch. Medusenhaupt.

Agaric couleur de miel. Tête de Méduse.

Armillaria mellea Fl. Dan.

Synon.: Agaricus obscurus Schaeff. Ag. annularis Bull. Ag. stipitis Sow. Ag. mutabilis Flor. Bat.

Die Sporen sind weiss, rundlich-elliptisch, 9 mkm lang, 6 mkm dick.

Ein von den Forstmännern sehr gefürchteter Feind der Nadelbäume ist der Hallimasch. Sein Myzel kriecht oft in der Stammrinde hoch hinauf und richtet dann alte und junge Nadelbäume zugrunde. Von jungen Fichten nicht weniger als 25%. Die Krankheit der Bäume ist unter dem Namen Erdkrebs bekannt. Interessant ist, daß das von dem Myzelium dieses Pilzes befallene Holz im Dunkeln sehr hübsch leuchtet, wenn man es vorher etwas naß macht.

Der Hut ist dünn, gegen die Mitte zu etwas fleischiger, in der Jugend etwas eingerollt, später ausgebreitet, hie und da etwas gebuckelt oder gelappt, 5—18 Centimeter breit. Die Farbe des Hutes ist meist honiggelb, doch auch dunkler, gelbbraun oder bräunlich mit gelblichen, bräunlichen oder schwärzlichen haarigen leicht abwischbaren kleinen Schuppen bedeckt, die im Zentrum des Hutes dichter stehen. Der Rand ist meist etwas gestreift. Anfänglich ist der Hut durch einen Schleier mit dem Stiel verbunden.

Die ziemlich weitstehenden Blätter laufen mit einem Zähnchen am Stiele herab und sind weißlich bis blaßgelb, später fleischfarbig oder bräunlich.

Das Feisch ist gelblich oder hellbräunlich.

Der Stiel ist anfangs voll, gekrümmt zäh und faserig gestreift. Er ist 6–20 cm lang, am Grunde meist etwas verdickt und trägt einen flockigen, abstehenden Ring. Die Farbe des Stieles ist verschieden: blaß, fleischfarbig, gelblich oder braungelb, nach unten oft olivenbraun.

Geruch süßlich, Geschmack süßsäuerlich.

Der Hallimasch ist ein Herbstpilz; er erscheint aber manchmal schon anfangs August und dauert bis zum November.

Seinen Standort hat er auf faulen Stöcken, wo er dann herdenweise anzutreffen ist; er kommt aber auch vereinzelt frei zwischen Gras und Blättern vor.

Er gehört zu unsern schmackhaftesten Speisepilzen und gibt alleinig zubereitet ein besonders gutes Gericht. Man verwendet nur die Hüte, da der Stiel zäh und meist hohl ist.

Zum Trocknen und Einmachen eignet er sich nicht.

Nr. **36. Hallimasch.** Eßbar.
Agaric couleur de miel.
Armillaria mellea Fl. Dan.

Nr. 37. Knollenblätterpilz. Wulstblätterschwamm.

Oronge cyguë. Amanite vénéneuse Agaric balbeux.

Amanita phalloides Fr.

Synon.: Agaricus vernalis Bolt., Ag. virescens Fl. Dan., Ag. virosus Vitt., Amanita bulbosa Bull., Am. viridis Pers., Am. citrina Pers.

Sporen kugelig, weiss, 7½ mkm im Durchmesser.

Die Hundstage sind ins Land gezogen. Wer nur irgend kann, sucht den kühlenden Schatten des Waldes auf. In diesem ist jetzt ein in seinen Formen schöner, in seinen Wirkungen aber unheimlicher Pilz dem dunklen Schoß der Erde entstiegen. Der Knollenblätterpilz ist es, der die Hauptschuld trägt, daß der Pilzgenuß im Volke noch kein allgemeiner geworden. Die Gründe dafür sind im Kapitel „Pilzgenuß und Pilzvergiftung" des näheren angeführt; es erübrigt nur noch, ihn einer genauen Beschreibung zu unterziehen.

Fast kugelig, mit vielen Warzen bedeckt, kommt der Pilz zum Vorschein; der Hut entwickelt sich bald glockenförmig und breitet sich dann bis zu 10 cm aus; er ist kreisförmig, der Rand dünn und glatt, im Alter geschlitzt. Auf dem gewöhnlich mattglänzenden trockenen, bei feuchtem Wetter aber klebrigen Hut befinden sich weiße oder gelbliche, eckige Hüllfetzen, welche von heftigem Regen auch weggespült sein können. Die Farbe des Hutes wechselt zwischen weiß, blaßgelb und blaßgrün; hie und da mit etwas dunklerer Mitte.

Die Blätter sind stets weiß, auch im Alter, bauchig, ungleich lang, stehen ziemlich dicht und laufen gegen den Stiel spitz zu.

Das Fleisch ist weiß; ist der Hut gelb oder grün, so hat auch das Fleisch einen schwachen Stich ins Gelbliche oder Grüne.

Der schlanke, ziemlich glatte Stiel wird über 8 cm lang, ist rund, nach oben etwas schwächer, anfangs voll, später hohl von der Spitze aus. Er läßt sich biegen, ohne zu brechen. Ungefähr 1 cm unter dem Hute trägt er einen weißen, hängenden, häutigen, leicht zerreißbaren und vergänglichen Ring. Charakteristisch für diesen Pilz ist seine am Grund des Stieles sich befindende runde Knolle, welche mit einer schlaffen oder randförmig anliegenden Haut umgeben ist. Es kommt vor, daß die Hautwulst beim Herausnehmen im Boden bleibt und ist der Pilz dann schwerer zu erkennen, wenn ihm nicht ein anderes sicheres Kennzeichen gegeben wäre, nämlich sein auffallender, früher oder später sich einstellender Geruch nach rohen überwinterten Kartoffeln. Der Geschmack ist nicht unangenehm, später jedoch kratzend.

Seinen Standort hat er in schattigen Wäldern auf Moos- und Grasplätzen, sowie in Gebüschen; er findet sich nur einzeln.

Er wächst vom Sommer bis zum Herbst.

Der Kollenblätterpilz ist sehr giftig.

Nr. 37. **Knollenblätterpilz. Sehr giftig!**

Oronge ciguë.

Amanita phalloides Fr.

Nr. 38. Perlpilz. Perlen-Wulstling.

Golmotte. Golmelle. Oronge vineuse. Pied rouge.

Amanita rubescens Pers.

Synon.: Agaricus rubens Scop. Ag. verrucosus Bull. Ag. pustulatus Schaeff. Die Sporen sind weiss, rundlich elliptisch, 7—8 mkm lang und 6 mkm dick.

„Ketchup" nennnen die Engländer einen Saft, den sie aus diesem Pilze bereiten und jährlich für viele 100,000 Franken in den Handel bringen. In England wird er deshalb künstlich gezüchtet, während in der Schweiz dieser Pilz noch für giftig gilt!

Die Farbe des Hutes wechselt von blaß-fleischfarben bis schmutzigrötlich, braunrötlich oder bräunlich; bisweilen lebhaftrot oder verblassend, im Alter ledergelb. Stets aber ist der Hut von einem rötlichen Schimmer und mit ungleichen, mehligen oder spitzigen Warzen oder häutigen Fetzen bedeckt, welche leicht vom Regen abgewaschen werden. Dadurch hat er entfernte Ähnlichkeit mit dem roten Fliegenpilz. Eine Varietät ist umbrarotbraun mit gedrängt stehenden, kreisförmig angeordneten Warzen. In der Jugend stellt der Pilz eine mehr oder weniger kugelige Hülle dar, die sich später wölbt und dann hutförmig ausbreitet. Der Rand ist glatt und zerreißt hie und da. Er wird 8—16 cm breit.

Die Blätter sind weiß, im Alter rötlich angehaucht und haben von der Seite aus gesehen ebenfalls einen rötlichen Schimmer. Sie sind dichtstehend, sehr breit, erreichen mit den verschmälerten Enden den Stiel und laufen dann streifenförmig herab.

Das Fleisch ist weiß; unter der leicht abziehbaren Oberhaut erscheint es etwas rötlich, wie überhaupt bei Verletzungen das Fleisch sich bald rötet.

Der Stiel ist in seinem oberen Teile weiß, mit einer ziemlich großen, ganzen, weißen und feingestreiften Manschette versehen, die an den Enden sich manchmal schwach rötlich färbt. Vom Ringe oder der Manschette ab ist der Stiel rötlich gefärbt. Diese Farbe kommt besonders stark nach dem Herausnehmen des Pilzes aus der Erde zum Vorschein. Am Grunde ist der Stiel mit einer knolligen Verdickung ohne Scheide versehen. In der Jugend ist er kegelförmig, streckt sich später walzenförmig, oben verschmälert, und ist dann von der Manschette abwärts mit ringförmigen Warzen und Schuppen bedeckt, die aber, wenn auch selten, fehlen können. Er ist voll, derb und wird niemals hohl.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack wie nach einem rohen Apfel, später etwas kratzend.

Der Pilz hat seinen Standort im Laub- und Nadelwalde, häufiger findet er sich im hohen Stangenwalde und in wenig begrasten Gebüschen.

Seine Erscheinungszeit ist bereits der Juni und dauert an bis zum Oktober, wo er aber seltener zu finden ist.

Obwohl ihn noch manche Pilzbücher irrtümlich als giftig bezeichnen, ist er einer unserer besten und wohlschmeckendsten Speisepilze. In München kommt er unter dem Namen „Gurgelmagen" zentnerweise auf den Markt. Man zieht ihm die Oberhaut ab. Der Perlpilz ist nicht nur ein köstlicher Gemüsepilz, sondern läßt sich auch sehr gut einmachen und zu Pilzextrakt verwenden.

Nr. **38. Perlpilz.** Eßbar.
Golmotte.
Amanita rubescens Pers.

Nr. 39. Panther-Wulstling. Pantherschwamm.

Agaric Panthère. Fausse golmelle.

Amanita umbrina Pers.

Synon.: Agaricus pantherinus DC. Ag. maculatus Schaeff. Ag. verrucosus Pers. Ag. ruderatus Batsch. Ag. pustulatus Schum.

Sporen weiss, elliptisch, 7—8 mkm lang, 4—5 mkm dick.

Es ist fast unerklärlich, daß die meisten älteren und auch einige neuere Pilzbücher diesen Pilz als verdächtig, giftig, ja sogar sehr giftig (!) anführen. Ob hier eine oberflächliche Nachschreiberei vorliegt, soll hier nicht näher untersucht werden, sicher ist, daß jedenfalls die Aufsteller solcher Behauptungen diesen Pilz nicht gegessen haben, sonst müßten sie zu anderer Ansicht gekommen sein. Es besteht hier dasselbe Vorurteil wie beim Perlpilz. Und doch zählt der Pantherpilz zu unseren besten Speisepilzen und wird auch in manchen Ländern unter dem Namen „Schälpilz", weil man ihm stets vor dem Kochen die Oberhaut abzieht, fleißig gesammelt. Nach meinen Erfahrungen, die bei diesem Pilze mehr als 15 Jahre zurückreichen, hat er bei mir und andern noch nie Vergiftungssymptome hervorgerufen. Wenn solche wirklich aufgetreten sein sollen, so war es eben nicht der Pantherschwamm (Amanita umbrina), sondern vielleicht der Königsfliegenpilz (Amanita regalis). Der Pilz ist aber sonst gut zu erkennen und nicht leicht zu verwechseln.

Der Hut ist anfangs kugelförmig gewölbt, breitet sich später flach aus und erreicht einen Durchmesser bis zu 10 cm und mehr. Die Oberhaut ist klebrig, glänzend, bleigrau, auch umbra-, leder- oder graubraun und mit vielen kleinen weißen, mehligen, leicht abwischbaren Warzen, wie der Fliegenpilz, bestreut. Der Rand ist gestreift und zerreißt im Alter. In früher Jugend stellt der Pilz eine weiße, eiförmige Knolle dar, welche sich bald ausbreitet. Als solche Knolle nimmt man ihn lieber nicht, um Verwechslungen zu vermeiden.

Die Blätter sind schneeweiß, von verschiedener Länge, stehen ziemlich dicht, verschmälern sich nach hinten und stehen frei vom Stiele ab.

Das Fleisch ist weiß bis unter die leicht abziehbare Oberhaut.

Der Stiel ist ebenfalls weiß, hat einen schiefstehenden, breiten Ring, der schon vom Hute aus fein gestrichelt ist und gewöhnlich schief am derben Stiele sitzt. Am Grunde desselben befindet sich eine fast rundliche, knollige Verdickung mit einer trennbaren, ganz- oder stumpfrandigen, erst weißlichen, dann bräunlich werdenden Wulstscheide. Der nach unten schuppige, nach oben sich schwach verjüngende Stiel ist anfangs voll, später hohl und schlank und wird bis 12 cm lang.

Der Geruch ist unbedeutend dumpfig, der Geschmack anfangs mild, später kratzend.

Er kommt schon ziemlich früh im Sommer und bleibt bis zum Oktober, im Spätherbste ist er seltener.

Der Pantherwulstling findet sich in Laub- und Nadelwäldern, in letzteren häufiger.

Als Gemüse und zum Einmachen ist er vorzüglich.

Nr. **39. Panther-Wulstling.** Eßbar.
Fausse golmelle.
Amanita umbrina Pers.

Nr. 40. Fliegenpilz.

Fausse oronge. Agaric aux mouches.

Amanita muscaria L.

Synon.: Agaricus muscarius L. Ag. pseudaurantiacus Bull. Ag. imperialis Batsch. Amanita puella Rabh.

Die Sporen sind weiss, kugelig elliptisch, 10—12 mkm lang, 8—9 mkm dick.

Der Pilz ist wohl der bekannteste unter allen und galt von jeher bei Jung und Alt als sehr giftig. In neuerer Zeit ist nun wiederum die Frage aufgetaucht, ob er denn wirklich so giftig sein soll, wie er allgemein verschrieen ist. Viele Autoren stellen ihn heute noch als giftig hin, andere lassen Zweifel darüber walten und ihn von entfernten Völkerschaften essen (den Russen soll er nämlich sehr gut bekommen!), während Michael diesen Pilz als völlig unschädlich, aber ungenießbar bezeichnet auf Grund seiner am eigenen Leibe gemachten Proben. Ein weniges zur Klärung dieser Frage beizutragen, vermag vielleicht ein „Heldenstücklein" meines zwölfjährigen Knaben. In einer Pilzausstellung in St. Gallen im Jahre 1908 habe ich eine schöne Kollektion Fliegenpilze (Amanita muscaria) mit ungenießbar (also nicht giftig) bezeichnet. Vonseite einiger Besucher wurde diese Bezeichnung meinem Knaben gegenüber angefochten; während ich nun in eine Diskussion verwickelt war, verspeiste mein Junge einen ziemlich großen, bereits zwei Tage alten Fliegenpilz nach Abzug der Oberhaut roh, um ad oculus die Unschädlichkeit des Pilzes zu demonstrieren. Die von so vielen Autoren angekündigten Folgen des Fliegenpilzgiftes versagten vollständig. Der Knabe spürte nicht die geringsten Leibschmerzen und ist heute noch frisch und gesund, obgleich er Mitschülern gegenüber dieses Experiment noch öfters wiederholte.

Der Hut dieses Pilzes ist in der Regel lebhaft scharlachrot, oder feuerrot, auch orangefarben, später verbleichend. Auf der feuchten, klebrigen Oberhaut sitzen, mehr oder weniger regelmäßig angeordnete, weiße oder gelbliche, bei Regenwetter leicht abwaschbare, auch selbst abfallende Warzen; selten ist der Hut ganz nackt.

Die Blätter sind rein weiß, ziemlich dichtstehend, bauchig, und laufen am Stiele streifig herab.

Das Fleisch ist weiß, unter der Oberhaut gelblich.

Der 7–25 cm hohe, spinnwebartige faserige Stiel ist anfangs voll, später hohl, wird 1—3 cm dick, und ist geschmückt mit einer hängenden weißen oder gelblichen gestreiften Manschette. Am Grunde ist er kugelig oder eiförmig, in eine ringförmig berandete und schuppige Knolle übergehend.

Geruch und Geschmack sind nicht auffällig unangenehm, das Fleisch, roh genossen, schmeckt sogar gut.

Seinen Standort hat er vorzüglich in lichten Laub- und Nadelwaldungen, in Gebüschen, auf Haiden, an Waldwegen, kurz fast überall.

Er wächst vom Juli bis zum eintretenden Frost.

Wenn er auch nicht giftig ist, so ist er wegen seines unangenehmen Geschmackes in gekochtem Zustande als Speisepilz nicht zu empfehlen. —

Nr. 40. **Fliegenpilz.** Ungenießbar.
Fausse oronge.
Amanita muscaria L.

Nr. 41. Kastanienbrauner Becherling. Ohrenmorchel.

Pézize baie.

Plicaria badia (Pers.)

Synon.: Galactusia badia Boud. Alcuria badia Gill. Pustularia badia Lamb. Helv, cochleata Bolt. Peziza badia Pers.

Recht zierliche, und der vollen Beachtung werte, Pilze sind die Becherlinge, nicht nur deshalb schon, weil es unter ihnen keine giftige Art gibt, sondern weil sie auch von vorzüglichem Wohlgeschmack sind.

Der anfangs halbkugelige Pilz ist kastanienbraun bis umbrabraun, außen schwach körnig. Der Rand ist in der Jugend glatt und etwas eingebogen, breitet sich später schüsselförmig aus und ist dann oftmals stark verbogen. Der Pilz wird bis 6 cm breit.

Das Fleisch ist spröde, wachsartig und leicht zerbrechlich.

Geruch und Geschmack fehlen.

Er wächst bereits vom Mai bis Juli, ist dann einige Zeit seltener zu finden, und tritt erst im Oktober wieder häufiger auf.

Seinen Standort hat er auf feuchtem, sandigem Waldboden, an Wegen, in Gräben, auch auf Eisenbahnstrecken wird er gefunden, oft herdenweise.

Er ist ein sehr schmackhafter Speisepilz zu Braten und Suppen, nur erfordert er ein tüchtiges Waschen, wegen des anhaftenden Sandes.

Nr. 42. Birnenstäubling. Teufelstabaksack.

Vesse-loup piriforme.

Lycoperdon pyriforme Schaeff.

Synon.: Lycoperdon ovoideum Bull. Lycoperdon ramosum Jacq. Capillitium und Sporen gelbgrün.

Der Fruchtkörper hat gewöhnlich die Form einer umgekehrten Birne, ist mitunter auch eiförmig, anfangs weiß, dann ockerfarbig bis gelbbräunlich, am Scheitel dunkler, im Alter gleichmäßig oliven- bis kastanienbraun; dann bildet sich am Scheitel eine kleine, rundliche, gezähnte Oeffnung, aus der bei der leisesten Berührung ein feiner, olivenbrauner Staub (Sporen) entweicht. Am Grunde ist der Pilz stielförmig zusammengezogen und hat derbe, weißliche Wurzelfasern. Unten ist er grobkörnig, oben feinkörnig. Er wird 4 cm hoch.

Fleisch in der Jugend weiß und fest, im Alter nur Staub.

Geruch etwas fade.

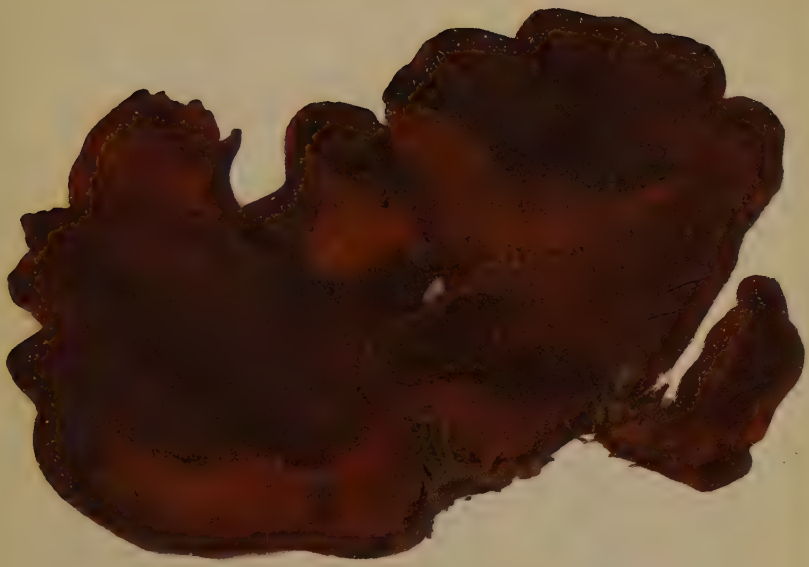
Er wächst in Wäldern und Gebüschen meist gesellig auf und neben alten Baumwurzeln, auch auf Sandboden, vom Juli an und dauert, überreif, den ganzen Winter aus.

Jung eßbar, so lang das Fleisch weiß und fest ist, wird er von vielen als sehr guter Speisepilz gepriesen, wenn er in Butter gedünstet wird. Als Gemüsepilz wird er schleimig und schmeckt fade.

Er läßt sich auch trocknen.

In früherer Zeit hat man den Staub des reifen Pilzes als blutstillendes Mittel verwendet bei Schnittwunden. Die Franzosen benützen heute den Staub zum Würzen der Suppen und Saucen; ich habe ihn ebenfalls als sehr würzend gefunden.

Immerhin wäre der Pilz bei Teuerung und Hungersnot als Nahrungsmittel zu berücksichtigen, da seine Fruchtkörper zu tausenden täglich hervorbrechen.



Nr. **41. Kastanienbrauner Becherling.** Eßbar.
Pézize baie.
Peziza badia Pers.

Nr. **42. Birnenstäubling.**
Eßbar.

Vesse-loup piriforme.
Lycoperdon pyriforme Schaeff.

Nr. 43. Keulenhändling. Herkuleskeule.

Clavaire en pilon.

Clavaria pistillaris L.

Sporen elliptisch, farblos, 10—11 mkm lang, 5—6 mkm dick.

Unter den tausenderlei Gestalten, die uns das gewaltige Reich der Pilzflora darbietet, ist der Keulenhändling wohl eine der auffallendsten. Darum gehört er auch zu jenen Pilzen, welche vom Volke am raschesten und sichersten erkannt werden. Aus diesem Grunde habe ich ihn hieher gesetzt.

Der Fruchtkörper ist stets wie eine Keule geformt, von der Größe eines kleinen Fingers bis zur Stärke einer Kinderfaust; unten 1—2 cm, oben 3—6 cm dick, wird er 6—25 cm hoch. Selten kommt der Pilz gleich dick vor. Die Keule ist oft recht verschieden gestaltet, meist oben schön abgerundet, jedoch zuweilen auch plattgedrückt. Der ganze Pilz ist mit runzeligen Falten oder Furchen versehen. Seine Farbe ist hellgelblich oder ockerfarbig; im Alter verändert er sich rötlichbraun, lederfarben oder grau.

Den Stiel bildet der untere Teil des Pilzes, der allmählig in die Keulenform sich erweitert. Er wird nach unten zu etwas blässer in der Farbe, am Grunde ins Weißliche übergehend.

Beim Schütteln oder Anhauchen des Pilzes werden die Sporen (Samen) als zarte Staubwolken abgestoßen.

Das Fleisch ist weiß und schwammig, nur in der Jugend einigermaßen fest.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack etwas fade.

Er erscheint im August und bleibt bis zum Oktober.

Als Heimat hat er sich vorzüglich die südlichen Alpenländer ausersehen, darum ist er auch in der Schweiz recht häufig zu treffen. Sein Lieblingsaufenthalt sind Buchenwälder mit kalk- und lehmhaltigem Boden, aber auch in gemischten Waldbeständen kann man ihn vereinzelt oder truppenweise treffen.

Er zählt gerade nicht zu den delikatesten Speisepilzen, ist aber immerhin ein recht guter Pilz, der sich vorzüglich trocknen läßt. Die Sicherheit, mit der ihn jedes kleine Kind erkennen kann, macht ihn für die Volksernährung wertvoll.

Es gibt keinen ihm ähnlichen giftigen Pilz.

Nr. **43. Herkuleskeule.** Eßbar.
Clavaire en pilon.
Clavaria pistillaris L.

LITHOGRAPHISCHE KUNSTANSTALT

HUBER ANACKER & Co.

□ □ □ □ □ □ AARAU □ LUZERN □ □ □ □ □ □

□□ SPEZIALITÄT □□

Neueste photomechanische Verfahren zur Reproduktion von Photographien, Ölgemälden Aquarellen etc. in EINFARBEN-, DREIFARBEN- UND MEHRFARBENDRUCK für Kunstblätter, illustrierte wissenschaftliche u. volkstümliche Werke und Zeitschriften. — Kataloge. — Künstlerische Reklamen für Verkehrsanstalten, Hotels, Handel □ und Industrie etc. □